Revista do Instituto de Café do Estado de S. Paulo

14 FEB 1940

ANO XIV SETEMBRO DE 1939 NUM. 151

Gb. Preising
São Paulo
1959

BANCO DO ESTADO DE SÃO PAULO

(Com garantias do Governo do Estado)

CAPITAL REALISADO . . . . . Rs. 50.000:000$000
RESERVAS . . . . . Rs. 155.202:884$942

FAZ TODA E QUALQUER OPERAÇÃO BANCARIA

•

CORRESPONDENTES NAS PRINCIPAES PRAÇAS DO PAIZ E DO ESTRANGEIRO

•

SÉDE :

SAO PAULO—Rua 15 de Novembro, 33

AGENCIAS :

SANTOS — BAURU' — CATANDUVA
Braz (Capital) — Av. Rangel Pestana, 1583

TAXAS PARA CONTAS DE DEPOSITO

Em Contas Correntes de Movimento. . . . . *Juros* 3 %
Em Contas Correntes Limitadas . . . . . *Juros* 4 %
A Prazo Fixo de 3 mezes . . . . . *Juros* 3 ½ %
A Prazo Fixo de 6 mezes . . . . . *Juros* 4 %
A Prazos Superiores, Juros a combinar

Regras para se obter um bom café segundo o gosto brasileiro

1.º

Fazer ferver, numa chaleira agua fresca, perfeitamente límpida, tendo-se o cuidado de utiliza-la sempre na primeira fervura.

2.º

Medir o pó, torrado e moído, na proporção de uma colher das de sopa, para cada chícara, e coloca-lo em seguida numa caçarola louçada, onde deverá ser despejada a agua quente, mal tenha esta começado a ferver. Ainda sob a acção da fervura, dever-se-á mexer bem o pó na agua com uma colher, de preferencia de pau, durante o maximo de um minuto, para o seu perfeito cozimento.

3.º

Isto feito dever-se-á despejar essa mistura fervente num coador de flanela, previamente escaldado, dentro de um bule ou nos apparelhos apropriados para esse fim, de modo a se operar uma perfeita filtragem, para logo após ser servido quente, em chícaras pequenas, usando a porção de assucar de accordo com o paladar de cada um.

Règles pour obtenir chez soi un bon café selon le goût brésilien

1.ère

Faire bouillir de l'eau fraîche, tout à fait claire, en ayant soin de l'employer dès le premier moment de l'ébullition.

2.ème

Mesurer le café torrefié et moulu dans la proportion d'une cuillerée à soupe par tasse et, après l'avoir placé dans une casserole revêtue intérieurement de faience, y verser de l'eau bouillante, dès l'éclosion de l'ébullition. On devra ensuite remuer soigneusement le café avec une cuillère que l'on choisira de préférence en bois et le laisser bouillir une minute tout au plus, pour en obtenir la parfaite cuisson.

3.ème

On versera ensuite ce mélange bouillant dans une passoire en flanelle qu'on aura eu soin d'échauder davance et de placer dans une cafetière ou tout autre récipient propre à cet usage, de manière a ce que l'infusion puisse filtrer d'une façon convenable. On la fera servir, sans délai, dans des petites tasses et en y ajoutant du sucre selon le goût de chacun.

REVISTA
DO
INSTITUTO DE CAFÉ
DO ESTADO DE SÃO PAULO

SÉDE: RUA WENCESLAU BRAZ, 11

ANNO XIV NUMERO, 151	SETEMBRO DE 1939	VOLUME XXV 2.º SEMESTRE

O QUE É UTIL SABER:

Coffea Arabica L. Var. Semperflorens - Pág., 858.

*

Colonização dos cafesais - Pág., 862.

*

O sombreamento do cafeeiro e a "broca do café" - Pág., 874.

*

O café como bebida e como fonte de outros produtos - Pág., 896.

*

Suprimento visivel mundial de café - Pág., 966.

*

Comércio Exterior do Brasil - Pág., 987.

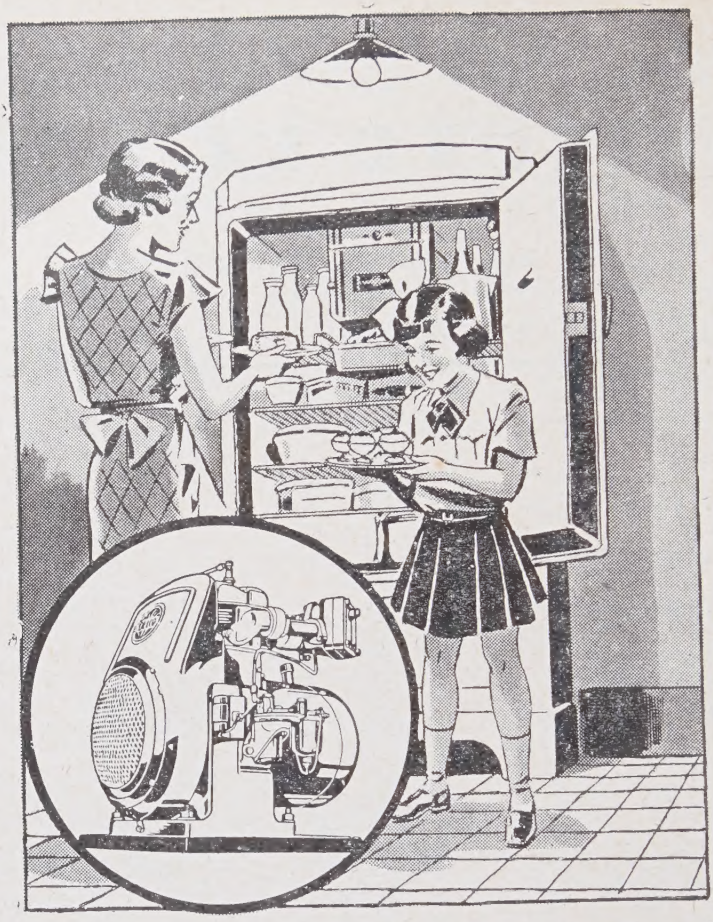
*

Decisões da Camara de Reajustamento Economico - Pág., 990.

▼

Sumário

Coffea Arabica L. Var. Semperflorens — *C. A Krug.* — Colonisação dos cafesais — *Affonso de E. Taunay.* — O sombreamento do cafeeiro e a "broca do café" — *Luiz O. T. Mendes.* — O café como bebida e como fonte de outros produtos. — Estatísticas. — Decisões da Camara de Reajustamento Economico.



Existe um Modelo DELCO-LUZ

para todos os fins e com capacidades de 200 até 6000 Watts

Peça este livreto — gratis!
A' GENERAL MOTORS DO BRASIL, S. A.
Caixa Postal, 2912 — São Paulo

Queiram enviar-me, gratis, o livreto mencionado neste annuncio.

1 - CCC - 1 5

Nome .....

.....

Cidade .....

.....

Estado .....

Onde quer que o Sr. esteja, e não importa para que fim, poderá ter sempre o conforto e a conveniencia de luz e força electricas. No sortimento completo de geradores Delco-Luz, movidos a gasolina, kerozene ou oleo combustivel, existe um modelo de capacidade e tamanho adequados ás suas necessidades, desde o typo portatil até aos grandes geradores fixos. Os geradores Delco-Luz são economicos na compra e no funccionamento, e de absoluta confiança pois não estão sujeitos a desarranjos O coupon abaixo lhe trará — gratis e sem compromisso — todos os dados de que necessita

DELCO-LUZ **É um producto da General Motors**

Agencias nas principaes cidades do Paiz

Colaboração

Coffea Arabica L. Var. Semperflorens

C. A. Krug
do Instituto Agronômico

(Especial para a Revista do Instituto de Café).

EM um dos números anteriores desta revista demos algumas informações suplementares a respeito do café "*Cera*", uma das novas variedades do *Coffea arabica* L., descritas no Boletim Técnico n.º 62 do Instituto Agronômico. (C.A. Krug, J.E.T. Mendes, Alcides Carvalho : Taxonomia de Coffea arabica L. –Descrição das variedades e formas encontradas no Estado de São Paulo – 1938). A presente nota tem por fim publicar alguns detalhes referentes à variedade *semperflorens*, cuja descrição original também apareceu naquele boletim técnico. Entre as variações novas encontradas nos cafezais de São Paulo, o *semperflorens* representa sem dúvida uma das formas mais interessantes não só do ponto de vista da fisiologia e da genética, como também pelo valor econômico que apresenta.

1) *Carateres botânicos*

Já tendo sido descrita em outro local, desistimos de aqui fazer referência detalhada aos seus carateres botânicos. Apenas diga-se de passagem que os cafeeiros novos desta variedade se distinguem da var. *bourbon* e *típica* (Nacional) pela posição mais erecta dos seus ramos laterais, pelas fôlhas um pouco menores e de uma cor verde mais escura, e finalmente pelo seu caraterístico principal que é o florescimento quasi contínuo durante todo o ano, o que trás como consequência existir quasi sempre café maduro nas suas plantas.

2) *Origem e relação genética com a var. bourbon*

Encontramô-la primeiro em 1934 em um dos talhões da Fazenda Sta. Lídia em Ribeirão Preto e pouco mais tarde em um canteiro da experiência de adubação na Estação Experimental Central dêste Instituto em Campinas. Em ambas localidades o aparecimento se deu entre cafeeiros da var. *bourbon*, surgindo daí a hipótese de que, provavelmente, se originára dessa variedade. Para analizar esta hipótese, efetuaram-se numerosos cruzamentos entre a var. *semperflorens* e a var. *murta*, que se diferencía do *bourbon* por apenas 1 fator genético (*murta* = *Nana* ; *bourbon* = *Nana*). Na suposição de que o *semperflorens* se derivára do *bourbon*, era de se supor que também possuisse o par *NaNa*, devendo, portanto, o cruzamento "*semperflorens* x *murta*" fornecer uma família constituida por duas classes iguais, isto é, 50 % de *murta* (*Nana*) e 50 % de *semperflorens* ou *bourbon* (NaNa) ; o típo desta última classe dependeria do grau de dominância dos carateres de uma ou outra das duas variedades. Apesar desta análise genética ainda não se achar encerrada, podemos desde já afirmar de que a var. *semperflorens* possue de fato o par *NaNa*, não devendo, pois, haver dúvidas de que ela se originára por mutação da var.

Coffea arabica L. vos semperflorens. (*Foto do Bol. Tec. N.º 62 de I. A.*)

bourbon. Observações preliminares também indicam que se trata de um carater recessivo, desaparecendo o florescimento contínuo em F1 (semperflorens × bourbon) ; não se sabe, entretanto, quantos fatores genéticos são responsáveis pelo aparecimento dos seus principais carateres.

3) *Produtividade*

Para se ter uma idéia sôbre a produtividade da nova variedade, marcámos 15 cafeeiros *semperflorens* na Fazenda Sta. Lídia e dois na Estação Experimental de Campinas, cujas produções foram colhidas durante certo período. Ao mesmo tempo semeámos, separadamente, certo número de sementes de cada um dêstes cafeeiros nos viveiros de Campinas, Ribeirão Preto e Pindorama, possuindo hoje, já em início de produção, diversas progênies desta variedade nestas três zonas cafeeiras do Estado. Também nas coleções de cafeeiros introduziu-se esta variedade.

Quanto à produtividade dos pés antigos, verificaram-se como era de se esperar, grandes diferenças, variando em 1935/36 (novembro a outubro) entre os extremos de 1.160grs. a 5.130 grs. A maioria dêstes pés se achava em "covas" sofrendo aí a concorrência de vários outros cafeeiros "semperflorens" ou "bourbon" devendo-se notar que essa concorrência era mais acentuada em algumas "covas" do que em outras. Apesar disso é de se supor que estas variações na produtividade sejam também em parte causadas por diferenças de natureza genética, alguns dêsses cafeeiros sendo potencialmente mais produtivos do que outros. Os dados que serão colhidos nas suas progênies elucidarão êste fato.

De muito maior interesse se afigura, entretanto, a distribuição dessas produções no decorrer do ano ; os dados preliminares que possuimos mostram que a quantidade de café cereja que se colhe em um cafeeiro semperflorens varia grandemente de mês para mês, algumas vezes chegando mesmo a zero e acusando máximos nos períodos de *março-abril-maio* e *outubro-novembro-dezembro*. Na época normal da colheita de café no Estado, essa variedade praticamente não produz.

Acurados estudos estão sendo efetuados em numerosos cafeeiros das progênies em observação, colhendo-se dados exatos sôbre as épocas das floradas e de colheita e ainda sôbre a extensão dos períodos de crescimento e da maturação dos frutos correspondentes à cada uma das floradas.

4) *Valor econômico*

Baseados nos dados preliminares sôbre a produção, verifica-se que esta variedade provavelmente produz tanto como os demais típos economicamente cultivados no Estado. A forma e o tamanho das suas sementes são praticamente iguais ao café comum do mercado, apresentando bebida, quando bem tratado o produto, tão bôa como o das demais variedades do C. arabica L.

Extraordinária ainda é a sua resistência à sêca já demonstrada pelos pés primitivos marcados na Fazenda Sta. Lídia ; numa mesma "cova" encontram-se aí às vezes diversos cafeeiros "bourbon" ao lado de um ou mais da variedade semperflorens ; enquanto aqueles geralmente se apresentam desfolhados

amarelos no período sêco do ano, êstes, pelo contrário, mantêm a sua abundante folhagem de cor verde escura, estando muitas vezes até, em pleno florescimento.

Mesmo que esta variedade não possa ser cultivada em maior extensão no Estado pelos motivos que apontaremos mais adeante, a sua resistência à sêca é de interesse especial, tentando-se atualmente tranferí-la, pela hibridação, às demais variedades econômicas de café.

Pelo fato de produzir várias vezes por ano, afigura-se-nos que essa variedade talvez possa ser cultivada no futuro de preferência pelo pequeno lavrador. As colheitas exigirão pouca mão de obra e como são bem distribuidas pelo ano todo, facilitarão a colheita de café cereja para produção de café despolpado ; não requer também a existencia de grandes instalações, a área dos terreiros sendo sensivelmente diminuida em relação ao número de cafeeiros em produção.

Observações preliminares parecem indicar que essa variedade se adatará facilmente à maioria das zonas cafeeiras do Estado. Mantendo-a em observação em três regiões distintas, concluimos que ela se desenvolve bem em tôdas elas, particularmente na Araraquarense (Estação Experimental de Pindorama) onde os cafeeiros novos demonstram crescimento rápido e grande precocidade.

5) *A var. semperflorens e a bróca do café*

Como já foi dito no Boletim Técnico nº. 62, esta variedade apresenta interesse especial para a creação da Vespa de Uganda, até o presente o principal inimigo natural da bróca do café, pois êsse típo se mantem em produção praticamente durante todo o ano. Nesse particular, ela portanto, já representa um valioso auxiliar do fazendeiro de café. Por outro lado, entretanto, a existência da broca do café provavelmente não permitirá que se organizem plantações com êsse cafeeiro em zonas por ela infestadas. No Laboratorio de Entomologia dêste Instituto, estão sendo executados detalhados estudos sôbre êste aspecto da questão.

Na suposição de que exemplares da var. *semperflorens* ainda existam em outras regiões cafeeiras de São Paulo, desejamos terminar esta nota, dirigindo um apêlo àqueles lavradores de café que tenham notícia da existência de tais cafeeiros em suas fazendas ou nas de seus vizinhos, para que nos comuniquem êsse fato ; dessa maneira poderemos ampliar cada vez mais os nossos conhecimentos a respeito dessa interessante variação do *Coffea arabica* L.

Registamos ainda aqui os nossos agradecimentos ao Snr. Arnaldo Pinto, proprietário da Fazenda Sta. Lídia, que nos proporcionou tôdas as facilidades no decorrer das nossas observações.

Colonização dos cafesais

Affonso de E. Taunay

(Especial para a Revista do Instituto de Café).

AS questões entre fazendeiros e colonos levadas ao conhecimento dos governos europeus pelos consules fizeram com que diminuisse e muito a corrente imigratória para o Brasil, em fins do Imperio.

Afinal os consules, e os brasileiros mais esclarecidos se convenceram de que o regimen de liberdade absoluta do colono era o mais adequado a que escolhessem um trabalho segundo suas aptidões e gostos, regimen que seria tanto mais util aos lavradores quanto ao Brasil.

Recorda Eduardo Prado que ocorreu outro fator a estancar a colonização : a alta continua dos preços do café que deixava grandes margens de lucro. Assim permitia, aos cafesistas, a acquisição dos escravos do Norte por mais que seu preço subisse.

A longa Guerra do Paraguaí foi outro obice á colonização. Entre 1860 e 1870 pequeno número de europeus imigrou para o Brasil, geralmente operarios que vinham estabelecer-se nas cidades ou parentes de colonos já enraizados no país. Podia-se dizer que na decada só vieram, realmente, em número apreciável, os portugueses. A respeito destes houve questões desagradabilíssimas por causa de certos contratos de locação de serviços verdadeiramente ferozes para os miseros imigrantes.

Muito pouca gente procurou a lavoura.

Até 1872 fôra a média de imigrantes dez mil, para os últimos vinte anos

Recrudescera o movimento na decada de 1871 a 1880 como indicam êstes números :

1871. . . .	12.431	1876 . . .	30.742
1872. . . .	19.219	1877 . . .	29.468
1873. . . .	14.742	1878 . . .	24.456
1874. . . .	20.332	1879 . . .	22.788
1875. . . .	14.590	1880 . . .	30.355
	81.314		137.809

TOTAL : 219.123

ou seja uma média anual de 21.912 indivíduos. Interessante porém é esboço da corrente imigratória italiana encaminhada sobretudo para as lavoras paulistas.

ANOS	PORTUG.	ITALIANOS	ALEMÃES	HESP.	SUIÇOS	AUSTRIACOS
1871	8.124	1.626	296	510	147	14
1872	12.918	1.808	1.103	727	287	17
1873	1.310	—	1.082	—	134	
1874	6.644	5	1.435	—	302	
1875	3.692	1.171	1.308	39	409	290
1876	7.421	6.820	3.530	763	306	4.028
1877	7.965	13.582	2.310	23	—	1.728
1878	6.236	11.836	1.535	929	—	1.185
1879	8.841	10.245	2.022	911	88	318
1880	12.101	12.936	2.385	1.225	70	292

Assim em 1877 ocorreu fato realmente notável haver a corrente imigratória italica superado a portuguesa ! Dentro em breve avultada seria esta desproporção.

Referindo-se às condições, em 1870, para a fixação dos imigrantes descreveu o Visconde de Indaiatuba as dificuldades que encontrara para o recebimento de colonos alemães.

"Desde 1852, iniciei a colonização na minha fazenda Sete Quedas, em Campinas, com braços estrangeiros alemães, sem ter ainda um só pé de café.

Colonizar, portanto, em taes condições, não era por certo contar-se com bons auspícios.

Por isto mesmo, me é grato recordar e afirmar que, em conjuntura tão precária, aquele ensaio de colonização foi coroado pelos mais felizes resultados. Mas, ainda então não havia consul pela vizinhança".

A vinda das primeiras grandes levas de italianos levou o grande lavrador a voltar-se para êstes colonos ao mesmo tempo que esperava tíroleses.

"Nêsse tempo adotei o contrato de parceria, que era em voga.

Esta espécie, mais que outra qualquer, requer a maior confiança do colono, porque êste, depois da colheita, perde toda a fiscalização, durante o processo de benefício do café, e só mêses depois receberá o produto líquido de seu trabalho.

Não obstante, devo dizer que com aquele ensaio tirei a prova da excelencia da colonização, quer em relação ao interesse do fazendeiro, quer no tocante à felicidade dos colonos.

No primeiro ano, lutei com dificuldades, porque pouco trabalharam e fizeram exigências repetidas e algumas delas inatendíveis.

Isso, porém, era é devido à desconfiança que todos e de todas as procedencias trazem e só perdem depois que conhecem o fazendeiro, findo o tirocínio do primeiro ano.

O fato, pois, não me arrefeceu ; a realidade, pelo contrário confortou-me e felicitei ao meu país, julgando o seu futuro econômico preso áquela mesma cadeia de felicidades, que então experimentei.

De todos êsses colonos não sei de algum que deixasse de sair da colonia, findos os contratos, sem um, dous, três e quatro contos de réis. Com êsses bons recursos, tornaram-se na maior parte lavradores, outros proprietários e outros negociantes ; todos felizes. Sendo de notar-se que alguns deles, depois que sairam propuzeram-me voltar e outros vieram instar comigo para receber suas sobras a juro modico.

As prevenções de princípio sucederam a mais plena cordialidade, a mais ilimitada confiança.

Em 1870, depois que preparei cafezaes para recebe-los em maior escala, tentei a recolonização, apoiado nas recomendações escritas, que aqueles antigos colonos expontaneamente ofereceram e fui à Europa, ao Norte da Alemanha, ao Holstein.

Encontrei toda a facilidade por parte dos colonos devida aos creditos da minha primeira colonia

Trouxe 200 estrangeiros e não mais por causa da quadra climatérica que a província atravessava.

Em 1873 pedia nova remessa dêles e a mesmíssima facilidade encontrei entre trabalhadores do campo.

Os obstáculos e medidas violentas do governo alemão ao ponto de fazerem voltar para as suas casas imigrantes já embarcados nas estradas de ferro, impediram a vinda dos que foram pedidos.

Com essa falta, consideráveis prejuizos sofri, sendo um dêles o proveniente da aquisição de algumas dezenas de escravos para salvar os cafezaes de uma fazenda, comprada na cidade do Amparo em fins de 1873, onde não havia braços de qualquer espécie.

Decorreram os anos de 74 a 75.

Em Novembro de 1876, não podendo mais contar com colonos do Holstein, recolhi dez famílias, vindas de Blumenau, que se ofereceram e em virtude de suas instancias foram contratadas por meu diretor.

Em dezembro do mesmo ano atirei minhas vistas para o Tírol e para isso auxiliei-me da empreza de Joaquim Caetano Pinto Junior & Comp."

Estas palavras do ilustre agricultor, tão singelamente sinceras tem como vemos notável valor testemunhal como documento dos primeiros anos de colonização italiana na cultura cafeeira paulista.

A imigração de colonos francêses diminuiu muito no último quartel do século XIX. Em 1872 só havia no Brasil 6.108 francêses afirma Emilio Levassem. Os inglêses êstes sempre haviam sido poucos e mantiveram-se na média habitual. Estancara-se a imigração helvetica dos anos anteriores a dos belgas sempre fora muito minguada. Quanto à dos nossos avultava notàvelmente graças a nossa tentativa da colonização da certo trato de terras paranaenses, aliás com deploráveis resultados. Consultemos o quadro abaixo oficial.

ANOS	FRANCÊSES	INGLÊSES	BELGAS	SUIÇOS	RUSSOS
1871	777	515	32	2	4
1872	1.048	—	33	9	7
1873	—	147	—	14	41
1874	—	363	—	53	30
1875	328	635	73	67	956
1876	1.214	—	132	37	3.011
1877	383	52	—	125	2.115
1878	183	51	—	—	1.904
1879	264	229	—	—	7
1180	240	30	—	14	426

Com a sua extraordinária visão fez se Rio Branco grande impulsionador da imigração. Os colonos que introduziu atrairam outros e a corrente formou-se mau grado os esforços em contrário de alguns governos europeus pelos anos a fora, sobretudo o alemão com o seu famoso *Rescrito* Van der Heidt.

Preconizava o Visconde de Indaiatuba o recurso dos tírolêses.

Em meado de 1877, recebera mais ou menos cincoenta lombardos, contratados em São Paulo e depois no mesmo ano cêrca de 350 tírolêses, em famílias grandes e laboriosas.

Até que chegassem à colonia, tive de vencer dificuldades opostas, no Rio de Janeiro e na capital paulista por falsos amigos dos colonos, cuja intervenção atribuiu-se à propaganda fomentada pelos governos estrangeiros, por meio de seus representantes no Brasil.

Era o grande lavrador campineiro sobremodo adverso à importação de coolies.

Se destes dissabores pretenderem os desiludidos da colonização européa deduzir motivos para a introdução de chins ou de qualquer outra raça asiática, afirmava categorico, passariam por amarga decepção os que assim pensassem ; Os fatos recentes, ocorridos no Rio de Janeiro a proteção prestada pela legação inglesa aos chins, contratados pelo Visconde de Mauá, provava irrecusavelmente que todas as procedencias da imigração eram obstadas pelas potencias da Europa ; Temiam os governos do Velho Mundo a elevação do salário, a deserção dos trabalhadores da lavoura e ao mesmo tempo numerosos claros nos grandes exercitos permanentes mantidos por causa da política continental.

As famílias de tirolesas ainda eram das mais vantajosas ao lavrador pelos muitos membros de que se compunham.

Tal vantagem mostrava-se de toda a ponderação : o maior número de trabalhadores, além de acelerar a emancipação do colono, o que constituia edificante exemplo, proporcionava melhor garantia ao lavrador, porque a responsabilidade solidaria de todos dava certeza do pagamento integral do debito, ainda quando alguns membros fossem remissos às obrigações.

Aí se evidenciava outro aspecto pelo qual os chins ficavam em plana muito inferior, isto sem falar na sua imoralidade caraterística.

Mostrando a superioridade do trabalho do colono bem escolhido e de sua vantagem ao braço escravo aduzia o Visconde de Indaiatuba o mais frisante exemplo *ad rem*.

Tinha na sua colonia *Saltinho*, em Campinas, uma família de tirolêses, composta de 15 pessoas, das quais 12 maiores de 15 e 2 de 10 anos.

Era verdadeiramente modelar e digna de ser apontada com os maiores encomios.

Ela, só, tratava de dezessete mil pés de café, ainda encontrando lazeres para ganhar de outros colonos tratando com e sem remuneração de enfermos.

"A alegria cimentada no trabalho, com que nos acaricia, *beijando-nos até as mãos*, certifica essa felicidade " dizia o feliz patrão de tão bons colonos. A seguir expendia Indaiatuba uma opinião que revestida de sua autoridade de grande fazendeiro. Considerando famílias como estas, mais ou menos, não ha termo de comparação entre êsses colonos e os escravos.

Para o trato e colheita de 17.000 pés de café são indispensáveis 5 escravos, que a 2:300$000 (preço regular) custariam 11:500$000 ao passo que aquela família, chegada à 1.º de setembro de 1877, sem dúvida, por ter vindo à custa do Estado, gastou em dinheiro, roupa, instrumentos de trabalho, medico e botica, até Março do corrente ano, apenas 663$372 rs., quantia paga na primeira colheita. Assim, era um dos maiores lavradores de S. Paulo que já em meiados de 1878 dava tão formal testemunho de superioridade do trabalhador livre sobre o escravo nas lavouras de café.

Outro fato da maior eloquência, demonstrador de como eram felizes os seus colonos era êste : no Saltinho, outra família de tirolêses, restituíra quasi 600$000 de adeantamentos, tendo essa família chegado, havia um ano apenas !

No dia em que rodava o carro transportador do ultimo alqueire de café com que completava o pagamento dera-se na colonia festa sobremodo tocante.

Daí em deante, essa família já tinha peculio a juros em poder do fazendeiro.

Servisse isto de lenitivo aos males causados pelos consules, no Brasil com os seus excessos de zelo hipocritas geralmente.

Tão lisongeiro resultado pareceria até fabuloso se a notoriedade publica não o garantisse.

Em menor escala, porém na mesma proporção, iguais atestados se colhiam de outras famílias .

"Sendo esta a feição dominante nas minhas colonias de Sete Quedas — e — Saltinho — não posso deixar de desvanecer-me pelo estado de prosperidade em que estão" declarava o Visconde de Indaiatuba dando largas a um justo sentimento de orgulho.

O *morbus consularis* de Bismarck continuava porém a excitar o zelo dos agentes dos vários governos no Sul do Brasil.

Dêles se queixou amargamente o Visconde em opúsculos publicados em diversas épocas para se defender das agressões injustas que lhe eram assacadas. E as suas palavras são excelente documentação para o estudo dos anos primeiros da grande colonização cafeeira paulista.

Assim denuncia o agente consular de Campinas um Snr. Kufa que certa vez dissera aos colonos seus patrícios que "a polícia alemã devia te-los corrido a chicote quando se haviam lembrado de vir para o Brasil" Rogado para encaminhar aqueles seus compatrioras, acrescentara que - "não era traficante de homens livres".

Mas a emigração subsidiada pelo Governo Brasileiro tais vantagens oferecia aos proletários europeus que o movimento imigracionista, sobretudo italiano, se tornaria incoercível.

Dizia Indaiatuba num de seus trabalhos sobre colonização que tão grande divulgação tiveram na epoca :

"Antes, à imigração era combatida no seio da Europa.

Hoje, porém, que lá já não podem impedir com eficacia, porque as enormes vantagens oferecidas pelo governo brasileiro, nas colonias do Estado, traem os emigrantes à despeito da vigilancia das autoridades europeias, e das calunias de que somos vítimas, resolveram os governos estrangeiros entorpecer a emigração combatendo a seus agentes dentro do Brasil e junto das colonias.

Eis a razão explicativa do açodamento com que chegam a levar a desordem nas colonias.

Para evitar processos judiciais, e não fornecer pretextos para nos caluniarem, desfigurando os fatos, quando se dava qualquer infração da parte dos colonos, reclamei sempre a presença dos Agentes Consulares nas minhas colonias para chama-los ao cumprimento de seus contratos.

Esses consules, porém, sempre prevaleceram-se da oportunidade, que, assim tinham para inspirarem sugestões de rebeldia, não só aos contratos, como às leis brasileiras".

Infelizmente ainda em 1878 a maioria dos fazendeiros não se convencera das vantagens da emigração, mostrava-se refrataria ao emprêgo dos braços livres.

Preconizava o fazendeiro das Sete Quedas .

A necessidade de duas medidas indeclináveis : 1.º exigir o Governo Brasileiro dos ministros estrangeiros residentes no Brasil a cessação completa de toda intervenção indebita dos consules, e seus agentes, no tocante à economia das colonias ; 2.º verba quantiosa, sufíciente, com a qual o governo poudesse fazer face a todas as despesas necessárias para promover e desenvolver verdadeira corrente de emigração.

D'aí adviria a consequência dupla : o lavrador ficaria desassombrado da malefica ingerência estrangeira. Na abundância de braços livres, se animara com tal facilidade, a ensaiar uma reforma no sistema do trabalho cuja adopção forçada no futuro, poderia trazer consectarios fatais a lavoura.

Assim previa o reparador a vizinhança proxima de lei de 13 de maio.

Acerbas queixas faz do consul alemão de Campinas o grande e esclarecido lavrador. Constantemente pretendia armar os colonos seus patrícios contra o patrão.

Questão muito mais seria porém manteve o Visconde de Indaiatuba a proposito de seus colonos da fazendas de Salto Grande em Amparo, insuflados por um arquiteto italiano por nome Bonini.

Como tivesse colonos tirolêses, além dos italianos, cujo ministro plenipotenciario era instigado por Bonini recorrera ao representante austriaco

para que estudasse a situação dos seus patrícios na fazenda. E esta lhe déve um laudo honroso. Mas apezar disto não cessava Bonini as suas agressões.

Longa pendência teve Indaiatuba que afinal levou a melhor os obstáculos levantados contra a sua atuação de homem probo a progressista. Pôde ao falecer, em 1884, ver o princípio da era nova creada pelo sua província com a lei provincial de 29 de março dêsse mesmo ano. Verdade é que já então começara a propaganda continua da imigração no próprio Brasil fato até aquela data inédito.

A 17 de novembro de 1883 um grupo de brasileiros natos e adotivos de espírito patrioticamente aberto fundara no Rio de Janeiro a Sociedade Central de Imigração. O manifesto da novel sociedade vinha subscrito pelo Visconde de Beaurepaire Rohan o deputado Alfredo d'Escragnole Taunay, depois Visconde de Taunay, Dr. A. Ennes de Souza, os Barões de Irapuá, Teffé e Tautphoeus, o grande exportador de café Gustavo Trinks e o Dr. Hugo Grüber. A êles se associaram homens de alto valor mental e moral como o ilustre engenheiro e sociólogo André de Rebouças o grande jornalista Ferreira de Araujo, o Dr. Nicolau Moreira, o incansável propagandista da agronomia no Brasil, abolicionista ferventes como João Clapp e Vicente de Sousa estrangeiros de alta situação como Wenceslau Guimarães, Carlos Raynsford, Octavio Haupt, profissionais e scientístas de destaque como G. Michler, A. Glaziou, Goffredo d'Escragnolle Taunay e Augusto C. da Silva Telles e veteranos da colonização como o Com. José Vergueiro senadores do Imperio e outros políticos de valor, militares e grandes comerciantes, etc. etc.

Perto de trezentos membros contou logo e o seu exemplo frutificou extraordinàriamente. Assim em 7 de fevereiro de 1884 fundava-se em S. Paulo a Sociedade de Imigração de S. Paulo que congregou uma série dos mais prestigiosos nomes como os do General Couto de Magalhães, Presidente, Conselheiros Antonio Prado, Bento de Paula Souza, Drs. Martinho Prado Junior, Augusto e Nicolau de Souza Queiroz, J. de Melo Oliveira, Rafael Paes de Barros, Augusto de Miranda Azevedo, Francisco E. Pacheco e Silva, Barão de Piracicaba, Caio Prado, Martim Francisco, Conde do Pinhal, srs. Vieira de Carvalho, Antonio Paes de Barros, J. A. de Cerqueira Cesar, Eleuterio Prado, etc., etc. Pouco depois fundaram-se outras sociedades do mesmo genero em Santos, Sorocaba, São Simão, etc.

Prestou a Sociedade Central de Imigração cuja divisa era *Pro Brasilia* extraordinários serviços à causa da colonização. E a alma de sua atuação foi o seu incansável vice presidente, aliás ardorosamente auxiliado pelos seus colegas de diretoria. Enorme propaganda imigracionista realisava diariamente pelas columnas da imprensa diaria, e no parlamento onde discutiu longa e pertinazmente novo projecto de lei sobre locação de serviços.

Ao mesmo tempo redigia, largamente, o órgão da Sociedade "A Imigração" periódico que teve alguns anos de existência e onde também muito colaborou André Rebouças. A cada passo lembrava o que já operara a imigração europea nos Estados Unidos o que estava operando na Argentina.

Nomeado presidente do Paraná, multiplicou-se a atividade do propagandista infatigável. Não só creou numerosas sociedades afiliadas à sua, como,

e com poucos recursos, promoveu a fundação de numerosos nucleos coloniais imitando o magnífico exemplo que na Província deixara o seu ilustre antecessor, o Presidente Adolpho Lamenha Lins.

O terreno em que, o logo depois Senador, Taunay operava era muito mais ingrato do que o scenario paulista onde a esplendida lavoura cafeeira oferecia garantias imediatas de localização de dezenas senão de centenas de milhares de imigrantes brancos.

A zona fluminense e mineira estavam notavelmente longe de poder competir com a paulista. Nada mais natural do que o encaminhamento da grande corrente imigratória para Santos em vez de procurar a Guanabara ou qualquer outro porto brasileiro.

Era o café o grande fixador da imigração européa e o café das lavouras produtivas em terrenos de derrama suave.

Daí o avolumamento da corrente nos cinco primeiros anos da decada de 1881-1890.

ANOS	ITALIANOS	PORTUG.	HESP.	ALEMÃES	AUSTRIACOS	FRANCÊSES
1881	2.705	3.144	194	1.851	83	194
1882	12.428	10.621	249	1.804	94	249
1883	15.724	12.509	152	2.348	251	152
1884	10.162	6.863	243	1.919	651	243
1885	21.765	7.611	233	2.848	524	233

Até então não houvera imigração de sírios e outros turcos-arabes para o Brasil a não ser em minusculas parcelas. Assim, até 1885, as estatísticas oficiais apenas consignam a presença de 59 indivíduos, em imigração subvencionada, entende se, pois é possível ou antes é muito provável que muito maior número tivesse chegado espontaneamente ao nosso país.

Teve a política imigracionista brasileira altos e baixos. Assim se a entrada de estrangeiros no Brasil fora em 1880 de de 29.729 indivíduos e do ano imediáto apenas atingira 11.054 fora isto devido a uma decisão do ministro da agricultura, aliás homem de alto valor, o Conselheiro Buarque de Macedo. Não só deixara de subvencionar a corrente como fizera anunciar na Europa que o governo imperial não mais daria assistência aos imigrantes nos primeiros tempos.

Mas o impeto inicial fora tão forte, sobretudo em S. Paulo que nada o conseguiria deter. Os italianos que povoavam as fazendas disse Eduardo Prado expressivamente, escreviam para os seus e cada vapor que chegava a Santos trazia um reforço de compatriotas que instigados pelos parentes vinham reunir-se a êles.

Cada vez mais se acentuava a porcentagem da fixação paulista dêsses advenas atraídos pelo café. E' interessante a comparação.

ANOS	TOT. DE IMIG. PARA O BRASIL	TOTAL PARA S. PAULO	ANOS	TOT. DE IMIG. PARA O BRASIL	TOTAL PARA S. PAULO
1850	2.070	5	1870	5.188	159
1851	4.425	53	1871	12.431	83
1852	2.731	976	1872	19.219	323
1853	10.935	535	1873	14.742	590
1854	9.189	732	1874	20.332	120
1855	11.798	2.125	1875	14.590	3.289
1856	14.008	926	1876	30.747	1.303
1857	14.244	509	1877	29.468	2.832
1858	18.529	329	1878	24.456	2.058
1859	20.114	120	1879	22.788	973
1860	15.774	108	1880	30.355	613
1861	13.003	218	1881	11.548	2.705
1862	14.295	185	1882	29.589	2.743
1863	7.642	10	1883	34.015	4.912
1864	9.578	—	1884	24.890	4.879
1865	6.452	1	1885	35.440	6.500
1866	7.699	144	1886	33.486	9.536
1867	10.902	789	1887	55.965	32.112
1868	11.315	109	1888	133.253	92.086
1869	11.527	117	1889	65.246	27.893

Assim vemos que até 1875 a porcentagem dos imigrantes para S. Paulo era muito fraca, em relação ao computo total do Imperio. Nêste ano avolumou-se muito, atingindo a mais de vinte por cento ; baixaria novamente, e muito, para menos de cinco por cento, em 1876, de dez por cento, em 1877, chegando, em 1880, a dous por cento apenas. Mas daí em diante rapidamente cresceria.

Assim em 1881 fora de mais de 23 por cento, declinára novamente para apresentar em 1887, um coeficiente de 57 por cento! e para em 1888, atingir 69 por cento !

Em 1889 baixaria a 42 para subir novamente em 1891 a 50 por cento e em 1895 em 1893 e 62% em 1894 a 80% e em 1895 a 83% !

Eram as consequências da sábia política imigracionista da decada anterior que encaminhara o caudal de imigrantes italianos para as lavouras cafeeiras dando à região paulista aquela primazia econômica de tão sólida estrutura.

A missão de que se incumbira em 1887, o Dr. Martinho Prado Junior com o fito de obter facilidades para a imigração coroara-se do melhor exito. Logo depois sabiamente inspirado o presidente da Província Conde de Parnaíba fazia construir enorme hospedaria para acolher os recem vindos e capaz de albergar quatro mil destes advenas e no genero daquele já existente na Ilha das Flôres, edificado pelo governo central.

A grande massa de imigrantes chegados nos últimos anos imperiais procurara sobretudo os cafesais. Com a cultura da rubiacea dava-se um fenó-

meno econômico interessante ; alargava-se a área de suas lavouras, aumentava muito a sua produção o cambio brasileiro se firmava cada vez mais e no entanto as cotações dos mercados cafeeiros se mantinham firmes, quer nos Estados Unidos quer na Europa. Assim se desmentiam por completo as previsões sinistras do economista W. Schaeffer que pelas vizinhanças de 1870 previa tal superprodução de café e tal baixa de suas cotações que a cafeicultura brasileira se arrazaria. E outra ainda, muito recente aliás, a de van Delden Laerne que enxergara as cousas da nossa lavoura cafeeira de modo pessimistamente invejoso, quando em 1885 afirmava, peremptório e dogmatico, grifando as suas palavras "que uma extensão da cultura cafeeira não era previsível embora no caso, pouco imaginável, de que os preços do café viessem a dobrar em futuro próximo".

Em dezembro de 1888 o *Financial News*, com o seu grande prestígio e o faro comercial de seus colaboradores especialisados e bem informados, dizia que a lavoura paulista, teria que fàcilmente tomar enorme surto. Os preços correntes do café, cêrca de meio shilling por libra (ou oitocentos réis por quilo) deixavam enorme margem aos fazendeiros ; Fizera-se a transforma ção do antigo trabalho servil pelo dos imigrantes cujo número aumentava, notàvelmente, de ano para ano. Assim não havia receio algum da queda de produção. Nos próprios Estados Unidos se comprovara o fenómeno de que a abolição da escravidão coincidira com grande aumento de produção.

Em 1884, lembra Eduardo Prado, o dr. Couty avaliara os depósitos oriundos das econômias das cinco mil famílias de imigrantes estabelecidos na lavoura paulista em cêrca de dous mil contos anuais. Em 1889 afirmava o autor o ilustre d'*A ilusão americana* esta soma decuplicava, certamente.

PISO DE ASPHALTO
PROTEJA SEU CAFÉ CONTRA HUMIDADE
ASPHALTANDO SEU ARMAZEM
PEÇA-NOS ORÇAMENTO
Emp. Concessionaria de Productos, Ltda.
Rua Libero Badaró, 346 — Caixa, 3538
S. PAULO
PHONE, 2-6293

Resumos e Transcrições

O sombreamento do cafeeiro e a "broca do café"

Luiz O. T. Mendes
(Do Instituto Agronomico)

I

I. APRESENTAÇÃO

COM a publicação desta contribuição, antes de mais nada, queremos chamar a atenção do leitor para as principais causas que a motivaram : a) ser o assunto de grande importância agrícola, dada a atual situação da lavoura cafeeira paulista ; b) ter sido o assunto focalisado ultimamente com certa intensidade, principalmente na parte que se refere às relações que podem existir entre o "sombreamento" e a "broca do café" ; c) acharmos conveniênte dar a lume os resultados preliminares de nossas investigações, para conhecimento de quantos nelas tenham interesse : d) tornar público o modo pelo qual o Instituto Agronômico do Estado está encarando a questão : sob o ponto de vista ecológico, isto é, como um complexo — que de maneira alguma póde ser estudado e resolvido isoladamente ou por especialistas deste ou daquele grupo de ciências biológicas — e que só póde ser satisfatóriamente encaminhado a uma solução consentânea com a sua importância por um grupo de técnicos trabalhando na mais íntima e estreita colabroação, cada qual na sua especialidade, porém, todos com o mesmo objetivo e dentro de um único plano de pesquisas sistematisadas : e) divulgar as linhas gerais que o plano de trabalhos deve seguir, mostrando toda a sua complexidade.

II. INTRODUÇÃO

Está na ordem do dia a questão do sombreamento dos cafesais. Todos quantos têm interêsse nessa cultura devem ter notado a abundância de artigos que se têm escrito ultimamente sôbre o assunto, o qual está sendo amplamente debatido, sob variados pontos de vista e cada grupo de articulistas encarando a questão debaixo de prismas, também, os mais variados.

No que diz respeito à parte cultural pròpriamente dita, a voz autorisada do Instituto Agronômico já se fez ouvir, nos "Assuntos Agrícolas" do "O Estado de S. Paulo" de 8 de Junho do ano corrente. A análise do que foi apresentado nêsse trabalho revela, de fato, que a solução dos problemas culturais em si já é bastante complexa e, ainda, que a questão não tem sido absolutamente descurada entre nós, como muitos dos menos avisados pódem supôr. Por outro lado, como era razoável de se esperar, foi lembrado que, no estado atual das investigações, um motivo havia que impedia o aconselhar-se o sombreamento dos cafesais, sem mais delongas ; e essê motivo foi apontado : a "Broca do café".

III. O MEIO AMBIENTE

Analizemos, primeiramente e de um modo geral, o que acontece de mais notável numa cultura sombreada, em comparação com uma cultura a pleno sol. Para isso estudemos perfunctoriamente alguns dos elementos que formam o complexo que chamamos comumente de meio ambiente.

1 — Iluminação. — Não seria necessário lembrar, porém sempre é conveniente recordarmos que, com a prática do sombreamento, a intensidade da luz, e também a sua qualidade, será bastante alterada, em comparação com a luz recebida por uma cultura a pleno sol.

A luz, como é sabido, representa um dos mais importantes fatores, daqueles que fazem parte do ambiente em que se desenvolvem as plantas: ela tem influência decisiva quer no modo de crescimento das plantas, quer no desenvolvimento geral da vegetação.

Da energia radiante que a planta recebe da sua fonte de vida — o sol — a luz representa unicamente a parte visível aos olhos humanos; essa parte, por si só, já afeta extraordinàriamente o desenvolvimento da planta, e de vários modos: sua quantidade é o fator que mais importantemente influe na produção de clorofila: as folhas das plantas modificam-se em sua estrutura, de acôrdo com a luz que recebem e os movimentos dos estomatos também estão correlacionados diretamente à presença de maior ou menor quantidade de luz: a intensidade da radiação recebida é fator de capital importância na razão de transpiração das plantas, etc.

Uma planta cultivada à sombra sente mais os efeitos da modificação na intensidade da luz que recebe, do que os causados por modificações da sua qualidade; a foto-sintese, por exemplo, depende em tão larga escala da intensidade de luz recebida pela planta, que varia, até certo ponto, diretamente com aquela intensidade.

2 — Temperatura do ambiente. — Com a intercepção da maior parte da energia radiante, e principalmente dos raios solares diretos que incidiriam no cafeeiro se êle estivesse sendo cultivado a pleno sol. nas culturas sombreadas as condições de temperatura já são, mesmo por êsse único fato, bastante alteradas. Os raios infra-vermelhos, caloríficos por excelência, e que constituem grande parte do espectro solar, são parcialmente interceptados pelas árvores de sombra, advindo dêsse fato uma temperatura ambiente inferior à observada em culturas ensolaradas que estivessem nas mesmas condições, exceto no que diz respeito ao sombreamento.

Se, durante o dia, a maioria das nuvens consegue refletir para as partes altas da atmosfera considerável parte da energia calorífica emitida pelo sol e destinada à terra — e em consequência dêsse fato a temperatura do ar é diminuída — à noite essas mesmas nuvens interceptam parte do calor armazenado durante o dia no solo e que desta se irradía; ádvem dêsse fato uma alteração menor na temperatura do ar do que poder-se-ia supôr acontecesse. Uma alta umidade atmosferica, ou uma mata protetora que impeça que a insolação se dê diretamente durante o dia, e que a irradiação de calor seja rápida durante a noite, tem o mesmo efeito regulador de temperatura atrás citado — resulta daí que, numa cultura sombreada, a temperatura é mais uniforme e menos sujeita a variações muito bruscas e fortes.

O sombreamento, portanto, reduz a temperatura ambiente diúrna, por peneirar os raios solares, e aumenta a temperatura à noite, porque retarda a irradiação. Essa a razão por que, é facil constatar, no inverno as matas são mais quentes, e no verão são mais frias, em comparação com áreas semelhantes não protegidas por vegetação espessa.

De um modo geral, o ar é mais quente que o sólo, durante o dia; entretanto, como aquele se resfria mais fàcilmente e com maior rapidez que o sólo, durante a noite, resulta que pelo menos em parte desta, o sólo é mais quente que o ar atmosférico. A côr do sólo, no entanto, é um fator importante a ser tomado em consideração, quando se estudam taes fatos, uma vez que pode alterar sensivelmente os resultados.

A temperatura do sólo é modificada, de acôrdo com o seu conteúdo em água. Os sólos umidos, em virtude do alto calor específico da água, aquecem-se muito mais lentamente que sólos semelhantes, porém secos; resulta daí um abaixamento na temperatura do ar que com êle está em contacto, ó qual, por sua vez, fica com a sua umidade relativa mais elevada; esta, por seu lado, sendo mais alta, dá em resultado uma diminuição no coeficiente de evaporação do sólo.

3. — Umidade de ar — A umidade de ar é um dos fatores de maior importância a ser levado em consideração nesta discussão; afeta ela, diretamente, a razão de transpiração da planta.

A umidade do ar é alterada, principalmente, por modificações de exposição à radiação solar, temperatura, ventos, etc. Uma temperatura alta dá em resultado um aumento na capacidade do ar em se umidecer, e consequentemente a umidade relativa decresce; a temperaturas baixas o ar perde mais dificilmente a água que contém, e sua umidade relativa aumenta. E' fácil verificar-se que, durante o dia, com o aumento da temperatura do ar, a umidade relativa decresce, enquanto ao entardecer, com o resfriamento daquele, aumenta a sua umidade relativa. Por outro lado, com o aumento da temperatura do ar e da própria planta, a transpiração desta e a evaporação da água contida no sólo aumentam.

Os ventos afetam de maneira bastante visível o teor em umidade do ar atmosferico; os ventos sêcos abaixam a umidade relativa dos meios por onde passam, e promovem um aumento na transpiração das plantas por êles atingidas. Como se sabe, os ventos apresentam maiores velocidades nas camadas mais altas da atmosfera do que junto ao sólo; disso resulta, em geral, que as plantas altas sofrem mais a ação desecante dos ventos que as plantas baixas ou rasteiras.

Com o sombreamento de uma cultura, é modificada a exposição desta à radiação solar, a temperatura do meio ambiente se abaixa e a ação dos ventos é contida e levada para as camadas mais altas da atmosfera. Dessa combinação de modificações resulta um aumento na umidade relativa do ar contido nêsse meio. Por outro lado, o sombreamento fornece ao ambiente, ainda, uma maior quantidade de umidade que a fornecida a meios não sombreados, em virtude da transpiração das plantas que são utilizadas para tal pratica.

4 — Evaporação. — A evaporação da água contida no sólo é afetada por certo número de fatores: umidade do ar, ventos, temperatura do ar e incidencia da radiação solar. Tal medida, portanto, por si só poderia representar o resultado da ação conjunta de todos aqueles fatores.

A evaporação que se dá à superfície dos sólos contendo bastante umidade altera, como é de se esperar, a umidade relativa do ar e isso é particularmente certo e bastante percetível nas matas, onde o sol e os ventos não podem agir com liberdade.

Quando o ar contém bastante umidade a evaporação é pequena; quando a umidade relativa é baixa, a evaporação é rapida. Com o desenvolvimento da evaporação, produz-se um abaixamento da temperatura do ar, abaixamento esse cuja intensidade depende da quantidade de água já contida no ar.

Pelo exposto vê-se que nas culturas sombreadas o coeficiente de evaporação será inferior ao das culturas a pleno sol.

Resumindo, verificamos que, com a prática do sombreamento, de um modo geral e comparativamente com cultura a pleno sól, dão-se as seguintes modificações principais: *a*) a insolação é menor e a intensidade de luz é diminuida; *b*) a temperatura do ambiente é menor e menos sujeita a oscilações bruscas e fortes; *c*) a umidade relativa do ar é mais elevada; *d*) o coeficiente de evaporação é menor.

Aliás, os quatro itens atrás citados como constituindo fatores do ambiente que mais evidentemente são modificados pela prática do sombreamento, são facilmente compreensíveis em suas alterações e objetivamente percebidos por quem quer que se dê ao trabalho de penetrar numa mata ou local suficiêntemente sombreado por plantas vivas; verificará, imediátamente, que: *a*) o ambiente é mais escuro, isto é, a luz é mais difusa; *b*) que o ambiente é menos quente; *c*) que o ar é mais umido e fresco; e quem quizer também verificar o que dissemos sôbre evaporação, que ponha um prato com água, a pleno sol, e outro à sombra, e espere para ver qual secará mais depressa.

O metabolismo geral do cafeeiro será, portanto, bastante alterado com a adoção do sombreamento, em comparação com o que acontece atualmente, em culturas a pleno sol. Disso resulta a necessidade de um conhecimento o mais perfeito possível dessas alterações, para que a dosagem de sombra a ser recomendada esteja dentro dos limites que se determinem como "otimos" para o cafeeiro. Porisso é que diversas seções de pesquisas do Instituto Agronómico, entre as quais a Seção de Botânica e Fisiologia, estão levando a termo uma série de investigações que visam esclarecer certos pontos de importância capital à solução científica do problema.

IV. REAÇÕES DO CAFEEIRO À SOMBRA

Como é de se esperar, com uma tal modificação de ambiente, qual a assinalada para o sombreamento, de um modo geral, o cafeeiro reagirá, nêsse novo meio, bastante diferentemente do modo por que se comporta em cultura a pleno sol.

Para os objetivos da presente discussão não convem discutir pontos outros senão os que possam ter interêsse nas relações entre a "Bróca do café" e o cafeeiro cultivado à sombra. Porisso, vamos aquí unicamente apresentar discussão de alguns fatos, no que se refere à frutificação do cafeeiro.

1 — Floração — De um modo geral, podemos afirmar que a floração do cafeeiro à sombra não coíncide com a do cafeeiro cultivado a pleno sol; aquela se dá um pouco mais tardiamente. Tal afirmativa, como é natural, póde ser sufíciente e satisfatòriamente explicada pelas alterações de ambiente atrás discutidas. Por outro lado, ainda, podemos confirmar tal asserção, para o ano em curso, com observações práticas;

Na Estação Experimental Central do Instituto Agronómico, em Campinas, pudemos verificar no ano corrente o seguinte:

a) a principal florada dos talhões de café cultivado a pleno sol deu-se em 14 de Setembro; nêsse mesmo dia abriram-se poucas flores num talhão atualmente sombreado com Madre del Cacau e Ingazeiros; praticamente, no mesmo dia, nenhuma flôr se abriu num talhão sombreado com Eucaliptus;

b) o talhão sombreado com Madre del Cacau e Ingazeiros apresentava, na mesma data, uma florada em perspectiva (que promete ser a principal florada dêsse talhão), em mais adiantado estado de desenvolvimento que a florada cujos botões estão em formação no talhão sombreado com Eucaliptus;

c) os talhões ensolarados apresentam em formação uma segunda florada que promete ser bôa: não nos foi possível classificar o desenvolvimento dessa segunda florada, em relação às florades dos talhões sombreados.

Por essas observações podemos concluir, pelo menos para as condições do meio onde fizemos nossas investigações, que, para o ano em curso, o sombreamento deu em resultado um retardamento na época da floração, em comparação com cafesais cultivados a pleno sol. Acreditamos que isso se verifique normalmente.

2 — Desenvolvimento do fruto. — Para o conhecimento dessa fase da biologia do fruto do cafeeiro, e dentro do plano de trabalhos ecológicos atrás referido, a Seção de Genética do Instituto Agronômico efetuou, durante o ano de 1938-39, e a nosso pedido, diversas observações de grande interêsse ao encaminhamento do problema, consistindo no estudo do desenvolvimento do fruto do cafeeiro em função da época do ano em que se deu a floração. Para isso, em várias espécies e variedades de café, foi marcado um certo número de flores por pé, quer da florada de 22 de Agosto de 1938, quer da de 21 de Se-

tembro do mesmo ano; acompanhou-se o desenvolvimento dos frutos resultantes dessas flores marcadas, desde a abertura destas até o amadurecimento e séca daqueles, nas próprias árvores.

As observações feitas sôbre certas espécies e variedades não oferecem interêsse em serem divulgadas nêste trabalho, pelo que damos a seguir, no Quado n. 1, o resultado abreviado das observações feitas unicamente sôbre algumas variedades de café mais comumente cultivadas no Estado de São Paulo.

VARIEDADES	DA FLORADA DE 22 DE AGOSTO DE 1938		DA FLORADA DE 21 DE SETEMBRO DE 1938		DO AMADURECIMENTO A SÉCA DOS FRUTOS	
	Ao amadurecimento de todos os frutos	Ao secamento de todos os frutos	Ao amadurecimento de todos os frutos	Ao secamento de todos os frutos	Florada 22/VIII/38	Florada 21/IX/38
Bourbon	217 dias	231 dias	200 dias	229 dias	14 dias	29 dias
Nacional	217 dias	240 dias	200 dias	? dias	23 dias	? dias
Amarelo de Botucatú	217 dias	245 dias	200 dias	229 dias	28 dias	29 dias
Marogogipe Amarelo.	231 dias	251 dias	229 dias	260 dias	20 dias	31 dias

Quadro n. 1 — Resultados obtidos em observações feitas sôbre o desenvolvimento dos frutos do cafeeiro.

Êsses dados reveleram-nos, preliminarmente, que:

a) os frutos provenientes de flores abertas em 22 de Agosto de 1938 levaram maior número de dias para amadurecer que os da florada de 21 de Setembro do mesmo ano (217 a 231, contra 200 a 229 dias, respectivamente);

b) os frutos da florada de 22 de Agôsto secaram mais depressa que os da florada de 21 de Setembro (14 a 28, contra 29 a 31 dias, respectivamente).

Para um total de 17 espécies e variedades de café estudadas, as médias brutas gerais obtidas, que melhor ainda corroboram os resultados atrás apresentados, foram as apresentadas no quadro n. 2.

	FLORADA DE 22 DE AGOSTO DE 1938	FLORADA DE 21 DE SETEMBRO de 1938
Da Florada ao amadurecimento de todos os frut.	221.5 dias	206.5 dias
Da Florada ao secamento de todos os frutos	244.1 dias	240.6 dias
Do amadurecimento à séca de todos os frutos	22.6 dias	34.1 dias

Quadro n. 2 — Médias brutas observadas em estudo sôbre o desenvolvimento dos frutos do cafeeiro.

A seguir, no quadro n. 3, para que bem se possam compreender e interpretar os quadros atrás, damos os resultados das principais observações meteorológicas feitas durante os mêses que se sucederam, desde as floradas mencionadas, até a séca dos frutos. Chamamos a atenção para o fato, entretanto, das observações se referirem às coletadas pelo Posto Meteorológico instalado na séde do Instituto Agronômico, enquanto as anotações sôbre o desenvolvimento dos frutos referem-se a cafeeiros localizados na Estação Experimental Central do Instituto Agronômico, localizados a cêrca de 3,5 klms. de distância em linha recta daquele e a uma altitude maior de cêrca de 22 metros.

MÊS	TEMP. MÉDIA DO AR — %		UMID. RELATIVA DO AR		CHUVAS — MM.	
	1938	1939	1938	1939	1938	1939
Janeiro	—	23.1	—	79.6	—	308.0
Fevereiro	—	23.8	—	76.2	—	161.7
Março	—	24.0	—	76.6	—	148.1
Abril	—	21.5	—	73.3	—	34.3
Maio	—	20.5	—	77.8	—	113.9
Junho	—	17.3	—	75.5	—	76.8
Julho	—	—	—	—	—	—
Agosto	19.4	—	62.4	—	54.0	—
Setembro	20.9	—	64.9	—	96.7	—
Outubro	21.3	—	74.5	—	294.6	—
Novembro	23.5	—	66.8	—	92.7	—
Dezembro	22.9	—	75.6	—	191.5	—

Quadro n. 3 — Observações meteorológicas em Campinas.

Após tal exposição de dados parece-nos que podemos explicar as diferênças apontadas para as diversas florações da seguinte maneira :

a) para o desenvolvimento dos frutos até seu completo amadurecimento. aqueles provenientes da florada de Agôsto alcançaram um maior número de dias com temperatura relativamente mais baixa (de 22 de Agôsto de 1938 a fins de Março de 1939), em virtude dos fins do inverno de 1938, em comparação com os provenientes da florada de Setembro (de 21 de Setembro a meados de Abril de 1939) ; por êsse motivo os frutos da primeira florada levaram um maior número de dias a completar seu cíclo de flôr a cereja ;

b) a séca dos frutos provenientes da florada de Setembro (em média, de meados de Abril a meados de Maio de 1939) efetuou-se normalmente durante um maior número de dias frios — correspondentes ao inverno de 1939 — do que a séca dos frutos provenientes da florada de Agôsto (em média, de princípios a fins de Abril de 1939) — por êsse motivo a séca dos primeiros foi mais demorada que a dos segundos.

Para a séca dos frutos, como é sabido, influem principalmente a temperatura e o teôr em umidade do ar atmosferico. Como póde ser visto no quadro relativo aos dados meteorológicos referentes à Campinas, durante a época em que estava se processando a séca natural dos frutos provenientes da florada de Setembro, além de uma menor temperatura, houve chuvas relativamente abundantes que deram em resultado um aumento bastante sen-

sível na umidade relativa do ar ; tal combinação de fatores deve ter tido grande influência naquele referido processo.

Se considerarmos os dados atrás apontados, e relativos ao desenvolvimento dos frutos provenientes das duas floradas em discussão, e imaginarmos, ao mesmo tempo, o que aconteceria se, ao invés dos cafeeiros estarem sendo cultivados a pleno sól, os cafeeiros fossem sombreados e estivessem, portanto, dentro de um ambiente diferente do comum, com as caraterísticas atrás apontadas quando discutimos o meio ambiente, podemos supôr que :

1) nos cafezais sombreados, a uma temperatura inferior à das culturas a pleno sól, o cíclo de flor a cereja ocupará um maior número de dias que em cafezais não sombreados ;

2) sob a sombra, num ambiente em que, ao mesmo tempo que a temperatura é inferior à observada em cultura a pleno sól, a umidade relativa do ar é superior, a evaporação é menor e a ação dos ventos é assás diminuida, os frutos do cafeeiro, depois de maduros, levarão um número muito maior de dias a secar, em comparação com frutos maduros das culturas ensoleradas.

Aliás, é do conhecimento de todos que um dos principais motivos por que tem-se aconselhado o sombreamento dos cafezais reside no fato do café cereja manter-se, nêsse estado, durante um maior número de dias em cafeeiros sombreados do que naqueles cultivados a pleno sól.

Após a discussão dêsses variados aspectos do problema, perguntamos ; com tão profundas alterações no meio ambiente e na própria biologia do fruto do cafeeiro, após a prática do sombreamento podemos esperar que a "Broca do café" e seu parasita a "Vespa de Uganda" comportem-se da mesma maneira por que se têm comportado nas culturas a pleno sol? A resposta é simples e todos sabem qual é : Não.

Todas aquelas mencionadas modificações sofridas pelos fatores componentes do meio, quer de per si, quer tomadas em conjunto, da mesma maneira que as modificações que sofrerá o cafeeiro em cultura sombreada, influirão de maneira a mais sensível não só na biologia da "Broca do Café" e da "Vespa de Uganda" como, principalmente, nas relações que existem dentro do complexo formado pelo meio ambiente, a planta hospedeira, a praga e o seu parasita.

V. REAÇÕES DOS INSETOS ÀS MODIFICAÇÕES DO MEIO AMBIENTE

O meio ambiente, como já foi dito, é um complexo fatorial e regula êle — aliado ao potencial biótico, isto é, à capacidade de um inséto adatar-se, sobreviver e reproduzir-se em dadas condições — a abundancia ou escassez de uma espécie de inseto, seja êste praga, seja parasita de um inséto nocivo.

Já em certa ocasião tivemos oportunidade de ràpidamente discutir êste assunto (ASPECTOS DO PROBLEMA DA BROCA DO CAFÉ, jornal de Agronomia I (4) : 339-358, Out. 1938) e, a seguir, transcrevemos parte do que dissemos :

"Na associação do organismo ao meio considerado influem fatores físicos e biológicos : ao conjunto dêsses fatores (físicos e bioticos), que agem sobre o organismo, regulando sua atividade e seu desenvolvimento em quantidade, dá-se a denominação de "resistência do ambiente".

"Entre os principais fatores físicos, que alteram as características do ambiente, encontram-se a temperatura, umidade e luz. Êsses fatores, em combinação com outros (menos ponderáveis nêste caso) dão em resultado o que chamamos de CLIMA, e, num dado instante, o clima tem o nome particular de TEMPO. O "Clima" é o resultado, portanto, da ação conjugada de todos os fatores físicos que agem sôbre o meio, durante um longo espaço de tempo, e é de características mais ou menos estáveis para uma dada região ; o "Tempo",

pelo contrário, expressa aquele mesmo resultado num certo período de tempo, e varía de momento a momento, dentro de uma mesma área geográfica.

"As condições do "Tempo" afetam o desenvolvimento dos organismos a todo o momento, regulando, dentro dos limites que lhes cabem, a sua abundância.

"Uma parte importante da "resistência do ambiente" é formada por fatores biológicos, nos quais se incluem as inter-relações existentes entre vários organismos vivos, que resultem numa limitação de seu número. Os principais agentes biológicos que exercen tal papel são: os parasitas, os predadores e os competidores, quando formando a associação HOSPEDEIRO + INIMIGOS NATURAIS.

"A vida de um organismo, dentro do meio de dispersão que lhe é proporcionado, é, portanto, uma contínua luta pela sobrevivência da espécie, posta em evidência pelos fatores potenciais que lhe são inherentes ("potencial biótico") contra as adversidades de um meio que está em contínua reação às associações físicas e biológicas que nêle ocorrem (resistência do ambiente)".

Para um melhor esclarecimento, ainda, da complexidade do assunto, vamos aquí ràpidamente discutir as reações que se dão na biologia e comportamento dos insétos em geral, com as modificações que se dão no meio ambiente em que êles vivem.

1 — LUZ — A luz tem também grande importância à vida dos insétos. Há insétos que sòmente são ativos em certas condições de iluminação, enquanto outros só exercem sua atividade normal em ausência completa, ou quasi completa de luz.

A "Broca do Café" passa pequena parte da sua vida em ambiente bem provido de luz; a maior parte dela é passada em quasi completa escuridão, sendo sabido que, após a entrada da femea no fruto de café, passa ela de um meio amplamente iluminado para um meio em que a iluminação é quasi nula — a quantidade de luz que póde penetrar pelo orifício de entrada é pràticamente negligível. Na obscuridade são postos os ovos, e nêsse mesmo meio dá-se sua eclosão, desenvolvem-se as larvas, passa-se a ninfose e nascem os adultos.

Numa cultura sombreada, pràticamente não haverá modificação alguma na iluminação interior do fruto. Entretanto, quando a femea da "Broca" sair de um fruto de café — onde se desenvolveu — para ir atacar outro, a quantidade e qualidade de luz que vae encontrar fóra do fruto será muito diferente da que encontraria se a cultura fôsse a pleno sol. Não sabemos qual a influência que tal diferença na iluminação exercerá sôbre o modo de ação da "Broca do Café" e, no estado atual dos conhecimentos existentes sôbre a biologia dêsse inséto nada ainda se póde deduzir a tal respeito. Um dos pontos a ser conhecido, portanto, para o esclarecimento do comportamento da "Broca do Café" em cafezais sombreados será o das suas reações às diferentes condições de iluminação — é preciso saber-se se uma menor iluminação no ambiente ativa ou retarda os movimentos da fêmea, quando esta sái à procura de um fruto para broquear, e até que ponto sua atividade póde ser modificada, em benefício do contrôle da praga, sem prejuiço da cultura.

A "Vespa de Uganda" também não passa a maior parte do seu cíclo vital em ambiente cheio de luz; a sua postura, bem como a sua evolução de ovo a adulto dá-se no mesmo ambiente em que se desenvolve a "Broca do Café". Entretanto, os adultos da "Vespa de Uganda", como se sabe, procuram a luz, e nêsse fato se baseia a técnica da coleta do parasita nas vidraças dos insetários — o adulto é, portanto, atraído pela luz. Ora, ao entardecer, como é de conhecimento comum, a "Vespa de Uganda", não mais procura sair dos frutos em que se encontra ou, quando está fóra, procura se abrigar nos frutos e isso parece ser consequência não sómente do abaixamento da temperatura, como também da diminuição de iluminação. Nessas condições parece ser razoavel supôr-se que a atividade da "Vespa de Uganda", num cafezal sombreado, onde as condições de iluminação são comple-

tamente diversas das de uma cultura a pleno sol, seja grandemente alterada. Êsse, também, constitúe um ponto particular a ser bem conhecido para a elucidação da dosagem de sombreamento a ser aconselhada.

2 — Temperatura do ambiente. — A temperatura, isto é, o calor, constitúe o fator que maior importância tem no desenvolvimento dos insétos; nenhum outro fator, considerado isoladamente, tem maior influência que êsse no comportamento geral dos insétos.

Os animais pódem ser divididos em dois grupos muito distintos quanto às suas reações à temperatura: os de sangue quente e os de sangue frio; os insétos pertencem a êste último grupo. Os animais de sangue frio não têm mecanismo preciso para regular a temperatura do seu corpo e, consequentemente, esta varía mais ou menos paralelamente com as variações do meio ambiente. Daí resulta naturalmente, a grande influência da temperatura e das suas oscilações no desenvolvimento dos insétos.

Os estudos feitos sôbre a influência do calor no desenvolvimento e comportamento dos insétos têm demonstrado os seguintes pontos principais:

a) uma dada espécie de inséto manifesta-se ativa sòmente dentro de certos limites de temperatura, os quais determinam o que se chamou de "zona de temperatura efetiva";

b) o limite superior dessa zona é chamado o "máximo de temperatura efetiva", acima do qual há uma "zona de inatividade". onde o inséto se apresenta dormente ou inativo em virtude do calor excessivo, e da qual, se transferido para ambiente mais propício (com menor temperatura) recobra sua atividade;

c) o limite superior da zona de inatividade determina, daí para temperaturas mais altas, a chamada "zona de alta temperatura fatal", na qual o inséto morre invariavelmente, após o decorrer de certo espaço de tempo, que varia de acôrdo com a temperatura;

d) acima da zona atrás mencionada há o ponto chamado "máximo de temperatura fatal" onde a morte do inseto é pràticamente instântanea;

e) o limite inferior da zona de temperatura efetiva é comumente chamado "limiar de desenvolvimento" porque, nêsse ponto, o metabolismo do inséto está praticamente em equílibrio;

f) abaixo do limiar de desenvolvimento ocorre uma "zona de inatividade", na qual, em virtude do frio excessivo, o inséto se mantem inativo, e, também, da qual, se transferido para um ambiente mais propício (com temperatura mais elevada) recobra suas atividades;

g) abaixo dessa zona há uma "zona de baixa temperatura fatal" que, em resumo, produz efeitos semelhantes aos causados na zona correspondente de temperatura elevada;

h) finalmente, essa última zona é limitada pelo ponto denominado "mínimo de temperatura fatal", a cuja temperatura a morte do inséto também se dá instantaneamente.

Um ponto pacífico, no que concerne ao desenvolvimento dos insétos em função da temperatura ambiente, reside no fato de, dentro dos limites da "zona de temperatura efetiva", quanto mais alta fôr a temperatura do ambiente em que aqueles se desenvolvem, tanto mais râpidamente se dará êsse desenvolvimento — isto é, o cíclo da vida de um inseto reduz-se consideravelmente com o aumento da temperatura efetiva, e vice-versa.

Por outro lado, as oscilações de temperatura também afetam o desenvolvimento dos insétos. Em certos casos já foi determinado que as alternativas de temperatura efetiva apressam o desenvolvimento, em comparação com o desenvolvimento que se daria se o inséto fosse mantido em ambiente com uma temperatura constante e igual à média da temperatura oscilante referida.

Dessas considerações e do que atrás já foi dito sôbre as alterações que o sombreamento acarreta à temperatura do meio ambiente, conclúe-se que o cíclo, quer da "Bróca do Café", quer da "Vespa de Uganda", será alterado e diferente daquele que normalmente ocorre

em ambiente não sombreado. E' preciso averiguar, portanto, de que sorte serão tais alterações e qual a sua influência no desenvolvimento da infestação da "Bróca" e do parasitismo desta pela "Vespa de Uganda".

3 — Umidade do ar. — A humidade do ar afeta, também, o metabolismo dos insetos. Êstes têm necessidade de certo teôr de umidade atmosferica para o seu desenvolvimento normal; algumas espécies vivem melhor em ambientes mais sêcos, enquanto outras se dão melhor em ambientes onde a umidade do ar é elevada. Isto é particularmente certo para as fórmas imáturas de grande número de insétos; um ambiente pouco umido, no geral produz o desecamento e morte dos ovos de muitas espécies.

No caso da "Bróca do Café" verifica-se que a umidade do ambiente deve ter grande influência porque: *a*) as fêmeas normalmente atacam os frutos verdes (bem desenvolvidos) ou os cerejas, cujo teôr em umidade é elevado, enquanto os frutos realmente sêcos não são procurados e quando o são, no geral servem unicamente de meio de vida ou proteção aos adultos; *b*) os ovos da "Bróca do Café" são postos num ambiente com umidade relativa bastante elevada, qual seja a da pequena camara feita pela fêmea, dentro do fruto do cafeeiro: *c*) as larvas desenvolvem-se bem nos frutos cujo teôr de umidade é elevado — verdes e cerejas — e mal nos frutos mais sêcos; *d*) as ninfas necessitam de um meio com bastante umidade no ar, caso contrário também ficam sujeitas ao desecamento. Tais condições, por outro lado, afetarão também o desenvolvimento da "Vespa de Uganda", o que é fácil de ser compreendido.

Parece-nos, portanto, que, dada a possibilidade do fruto do cafeeiro, nos cafezais sombreados, manter-se durante maior espaço de tempo em estado cereja (em comparação com frutos semelhantes em cafezais a pleno sol), a "Bróca do Café" encontrará nêsses frutos, maiores facilidades ao bom desenvolvimento da sua próle; é possível que o número de descendentes, que completam o cíclo, também seja sensivelmente maior, em virtude dêsse mesmo ambiente mais propício à eclosão dos ovos e à boa alimentação das larvas.

SEGUNDA PARTE

VI. ESTADO ATUAL DAS OPINIÕES EXPRESSAS SOBRE O SOMBREAMENTO DOS CAFEZAIS E SUA RELAÇÃO COM O DESENVOLVIMENTO DA "BRÓCA DO CAFE".

Após as considerações de ordem ecológica que fizemos nos parágrafos anteriores, estudemos alguma coisa do que se tem escrito ultimamente sôbre o sombreamento dos cafezais e sua influência no desenvolvimento da "Bróca do Café". Com as citações que fazemos visamos, também, por os lavradores ao par da opinião de muitos articulistas, cujos trabalhos nem todos conhecem.

1 — Na seção "Notas e Informações" do "O Estado de S. Paulo" edição de 20 de Agôsto de 1938, o articulista que ventilou a questão em resumo, lembrou o seguinte:

a) a concentração da colheita resultado da cultura a pleno sol, é bom elemento de combate à praga.

b) parece que com o sombreamento a tendencia será da maturação ocupar um maior espaço de tempo;

c) disso resultaria um maior estrago pela "Broca do Café";

d) "Em São Paulo afigura-se-nos perigoso aconselhar sombreamento, sem primeiramente investigar se tal prática tem ou não influência na propagação da "Bróca";

e) a necessidade dos técnicos opinarem sôbre o assunto.

2 — No mesmo citado jornal, edição de 23 de Agôsto de 1938, o Serviço Técnico do Café opinou a respeito, pela voz do seu Diretor, dizendo, em resumo :

a) o Serviço Técnico do Café não recomenda a aplicação imediáta e intensiva do sombreamento, mas tão sòmente sejam as experiências oficiais repetidas pelos lavradores, para que se inteirem do que póde acontecer ;

b) nas lavouras a ceu aberto encontram-se, no ano todo, verdes, cerejas e sêcos, e nas sombreadas em Agôsto já não ha mais cerejas, o que determina cinco mêses sem a praga ;

c) o Serviço Técnico do Café é levado a crêr que o sombreamento poderá ser um possível processo auxiliar de combate à praga, ao contrário do que se vem pretendendo supôr ;

d) em Kenya a praga só poude ser eficientemente combatida após a prática do sombreamento.

3 — O prof. Carlos Teixeira Mendes, num artigo intitulado "A Bróca do Café" ("Revista de Agricultura", XIII (10-12), Dezembro de 1938) observou que :

a) nos cafeeiros à sombra, na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", em Piracicaba, a porcentagem de café "preto" foi maior que nos cafeeiros cultivados a pleno sol (de 39 a 48% contra 13 a 20% respectivamente ;

b) considerando que, à sombra, havia exclusivamente frutos cerejas, as porcentagens de café "preto" eram de assombrar e foram devidas exclusivamente à "Bróca do Café" :

c) segundo seu cálculo, a infestação à sonbra seria superior a 90% de frutos atacados pela bróca :

d) em cafeeiros sombreados por frondosas mangueiras a infestação seria de 90% de frutos broqueados, contra 20% nos cafeeiros a pleno sol :

e) na Fazenda S. Luís foi observado ataque intenso da "Bróca" em cafeeiros sombreados com eucaliptus :

f) na Fazenda Campo Alto, do dr. Martinho Prado, a propagação da bróca atingiu a níveis tais (cêrca de 90%), em cafeeiros sombreados com eucaliptus, que o seu proprietário viu-se obrigado a cortar o cafezal, enquanto nos cafeeiros sem sombra a infestação era normal.

4 — Em conferência realizada na Sociedade Rural Brasileira em 20 e Abril de 1939 sob o título "O Sombreamento dos Cafezais" ("Jornal de Agronômia", II (3) : 199-224, Junho 1939), bem como em trabalho publicado, sob o mesmo título, na "Revista do Instituto do Café" (vol XXV. ns. 143 a 146, Janeiro de 1939), o sr. José Vizioli, discutindo o assunto, após larga introdução em que focalisa o problema sob vários aspetos, inclusivé o ecológico (para o qual chama a atenção pela sua importância) no que diz respeito à "Bróca do Café", em resumo conclúe pelo seguinte :

a) "A opinião corrente de que a bróca ataca mais os cafeeiros situados em lugares baixos e umidos que os de lugares altos não se aplica aos cafezais pròpriamente sombreados. Tampouco servem de base para se condenar o sombreamento as observações feitas em cafezais velhos intercalados de eucaliptus, embora nêstes cafezais a infestação da bróca seja, em geral, maior que nos cafezais expostos :

b) "Em cafezais sombreados, o desenvolvimento e a maturação dos frutos são mais uniformes e completos ; daí a maior facilidade da colheita e dos repasses na planta. Os frutos caídos no chão, entretanto, podem ocultar-se fàcilmente entre os detrítos vegetais e fôlhas secas acamados na superfície do sólo. Caso se faça necessário eliminá-los, para reprimir os fócos de infestação da bróca, pratica-se o enleiramento, enterrando a massa orgânica em valetas abertas no meio das ruas do cafezal.

c) "A Vespa de Uganda, considerada o maior inímigo do "Stefanoderes" tem por "habitat" cafeeiros sombreados, conforme se verificou em Kenia, onde a infestação da praga se reduziu grandemente, tornando-se tolerável nas condições normais de cultura".

5 — O sr. Rogerio de Camargo, no seu recente livro intitulado "Rincões dos Andes", recomendando francamente a prática do sombreamento como meio, não só de melhorar a nossa produção cafeeira, como também auxiliar ao combate à "Bróca do Café", no capítulo em que discute as relações existentes entre o sombreamento e a "Bróca", além de outras considerações e citações, diz o seguinte :

a) na fazenda S. Pedro, em Caçapava, o sr. Joaquim de Barros Alcantara verificou que o ataque da bróca em talhões ensolarados é extraordinàriamente grande, enquanto nos talhões sombreados com eucaliptus é insignificantemente pequeno — nos talhões sombreados a infestação registada foi de 8 a 32% respectivamente para frutos cerejas (em Maio) e sêcos (em Agôsto), em confronto com 23 e 63%, respectivamente, nos talhões a pleno sol ;

b) a "Bróca" só tardiamente infesta os talhões sombreados, quando nos talhões ensolarados não mais existem frutos em condições de alimentar a praga :

c) "o sombreamento favorece uma frutificação e uma maturaçãoi gualadas, com a circunstância quiçá favorável, da maturação precoce, antecipada, em relação à parte ensolarada" ;

d) O fruto, nos cafeeiros sombreados, permanece sazonado cêrca de 40 dias no galho.

6 — O sr. José Estevam Teixeira Mendes, chefe da Secção de Café do Instituto Agronômico, em artigo intitulado "O sombreamento dos cafezais", publicado nos "Assunto Agrícolas" do "O Estado de S. Paulo" de 8 de Junho do ano corrente, discutiu a momentosa questão sob o ponto de vista cultural e, no que se refere à "Bróca do Café" disse o seguinte :

a) o sombreamento dos cafezais ainda não póde ser recomendado em virtude de não se ter elucidado, até o presente, o problema da "Bróca do Café" nêsses cafezais ;

b) observações preliminares, feitas, no Instituto Agronômico, revelaram uma maior infestação pela "Broca" nos cafezais sombreados que nos a pleno sol ;

c) mesmo que se verifique que a "Bróca" aumenta nos cafezais sombreados, a questão não está liquidada porque resta reconhecer-se qual a atuação da "Vespa de Uganda" nêsse meio ;

d) se os resultados da "Vespa de Uganda" forem desfavoráveis, no combate à "Bróca" em cafezais sombreados, grande parte do entusiasmo para com o sombreamento desaparecerá ;

e) é possível que a cultura com um pé por cova, podado, com colheitas pelo menos sucessivas, para a retirada dos frutos secos e maduros, tenha grande eficiência no contrôle á praga nas condições apontadas.

7 — A voz do Instituto Biológico fez-se ouvir autorizadamente por intermédio do sr. José Pinto da Fonseca, chefe da Secção de Entomologia da referida instituição, num artigo intitulado "A Bróca e o sombreamento dos cafezais" (O Biológico, n. 7, de Junho de 1939) ; os principais tópicos dêsse trabalho são os seguintes :

a) "póde-se admitir um possível maior incremento da bróca nos cafezais sombreados ;"

b) em Ugânda, nos distrítos de Mubembe, Mengo e Busago, segundo o autor poude pessoalmente verificar, "é justamente nos cafezais sombreados que os ataques da bróca são mais intenso, em frizante contraste com a baixa porcentagem de frutos atacados nos cafeeiros a pleno sól ;

c) "manda o bom senso e aconselha a experiência não se generalizar a prática do sombreamento do cafeeiro, sem que primeiro se tenha conhecimento das relações ecológicas da "bróca" em face dêsse novo meio" ;

d) em Uganda, atuam livremente dois parasitas da "Bróca do Café", em ambiente o mais natural possível, e apezar disso os estragos que aquela causa são desanimadores.

8 — A "Fôlha da Manhã" de 27 de Agôsto do ano corrente, em artigo de fundo sob o título "O Sombreamento dos Cafezais" focalisa também o problema, discutindo principal-

mente o que os autores atrás nomeados têm dito sôbre as relações que existem entre a "Bróca" e o "Sombreamento", concluindo que o que é preciso é estudar a fundo o problema, para averiguar ;

a) "qual o efeito do sombreamento sôbre a bróca".

b) "qual o seu efeito sôbre a vespinha ;

c) qual o resultado da luta entre os dois inimigos, postos nas mesmas condições mesológicas.

9 — O mesmo jornal atrás citado, em sua edição de 30 de Agôsto dêste ano, transcreveu uma carta do sr. José de Queiroz Teles, em que êste, afirmando que a "bróca" prefere os terrenos baixos, as barrócas e as divisas dos cafezais com as matas — lugares êsses onde ha bastante sombra e umidade — pêde que seja ouvida a palavra autorisada do Instituto Biológico.

10 — O Insituto Biológico, mais uma vez deu sua opinião a respeito, por meio de um artigo do sr. José Pinto da Fonseca, publicado na "Fôlha da Manhã" de 1 de Setembro dêste ano. Tal trabalho é identico ao que já mencionamos atrás, no item n. 7.

Após termos passado em rápida revista as opiniões aquí emitidas nêstes últimos tempos, vejamos ainda, o que o entomologista oficial de Uganda, sr. H. Hargreaves, tem noticiado a respeito :

11 — No relatório anual para o ano de 1928 (Anual Report of the Government Entomologist. Rep. Dept., Agric. Uganda, 1928, pp. 44-45 — Entebbe, 1929) disse êle que a "bróca" prevalecia em certas fazendas do território, e que em muitas ocasiões pôde verificar que as partes densamente sombreadas das plantações de café serviam de fócos de reinfestação ; ao mesmo tempo, em pontos afastados desses fócos, os prejuizos eram negligíveis.

12 — No relatório anual para o ano de 1935 (Report of the Government Entomologist for 1935. Rep. Dept. Agric. Uganda 1935-36, pt. 2, pp. 8-11 — Entebbe, 1936) afirmou êle que num certo lugar parte da pesada produção do ano anterior havia caído no sólo e êsse fato, combinado com denso sombreamento, deu em resultado uma severa infestação pela "bróca", a qual fàcilmente pôde ser controlada por redução da sombra e pelos parasitas daquela.

* * *

As opiniões, como se vê, variam muito. Na maior parte das vezes unicamente observações superficiais ou simples deduções lógicas têm servido de base para argumentação, enquanto noutros, alguns dados numéricos foram apresentados, sem nunca poderem, entretanto, ser considerados suficientemente amplos para serem concludentes. Chama a atenção, porém, o fato da maioria dos articulistas achar que a prática do sombreamento trará em resultado um aumento na infestação da "Bróca do Café" ; ao mesmo tempo queremos também chamar a atenção dos leitores para as opiniões cuidadosamente expressas pelas vozes autorisadas do Instituto Biológico e do Instituto Agronômico, as quais, em última análise, recomendam a máxima prudência na prática do sombreamento, para evitar surpresas desagradáveis.

VII. A "BRÓCA DO CAFE" NOS CAFEZAIS SOMBREADOS E A PLENO SÓL DA ESTAÇÃO EXPERIMENTAL CENTRAL DO INSTITUTO AGRONÔMICO, EM CAMPINAS

Passemos a analizar agora os dados que pudemos obter na Estação Experimental Central do Instituto Agronômico, em Campinas, no ano agrícola de 1938-39.

Nessa Estação Experimental, além de vários talões de cafeeiros cultivados a pleno sol, existem dois em cultura à sombra, para os estudos a cargo principalmente da Seção de Ca-

fé dêste Instituto. O talhão n. 8 e sombreado com Madre del Cacau (leguminosa utilizada na América Central, para o sombreamento dos cafezais) e Ingazeiros: nêsse talhão, é plano da Seção de Café, ir eliminando aquela essência à medida que forem se desenvolvendo os Ingazeiros, para finalmente ficar o talhão unicamente sombreado com êstes. O talhão n. 19 foi sombreado com eucaliptus a três diferentes espaçamentos.

Foram sendo colhidas, metódicamente, amostras de café em 7 talhões de cultura a pleno sol e nos dois talhões sombreados já referidos. Cada amostra, de cada talhão, consistia em 500 frutos colhidos ao acaso e de maneira a bem representar a média do talhão, com exceção das amostras do talhão n. 8 que eram de unicamente 100 frutos (a primeira amostra dêste, entretanto, foi de 160 frutos).

1 — Desenvolvimento da infestação. — Damos a seguir o quadro n. 4 onde são apresentados os resultados obtidos, que vão expressos em porcentagem de frutos broqueados, para as diferentes datas de coléta das amostras.

DATA	FRUTOS VERDES			Talhões não sombreados	FRUTOS CEREJAS			Talhões não sombreados
	Talhões sombreados				Talhões sombreados			
	8	19	Média	Média	8	19	Média	Média
15 — XII — 1938	0.6	8.4	6.5	0.2	66.6	—	66.6	6.0
18 — I — 1939	44.4	22.6	25.7	0.6	73.6	—	73.6	1.7
3 — II — 1939	44.9	43.3	43.5	0.5	72.7	80.0	76.2	0.9
24 — II — 1939	72.7	59.9	60.2	0.2	56.2	100.0	61.8	1.0
20 — III — 1939	—	—	—	—	20.0	20.4	20.3	0.5
5 — IV — 1939	—	—	—	—	9.0	74.0	63.2	0.6
24 — IV — 1939	—	—	—	—	0.0	44.0	36.7	0.5
11 — V — 1939	—	—	—	—	14.0	35.3	24.3	1.2
26 — V — 1939	—	8.3	8.3	1.1	57.0	48.1	53.1	2.1
10 — VI — 1939	—	50.0	50.0	2.8	70.5	80.7	78.9	1.8
27 — VI — 1939	—	—	—	0.0	79.0	80.2	80.0	5.6

Quadro n.º 4 — Desenvolvimento da infestação da "Bróca do Café" em porcentagem de frutos broqueados — Estação Experimental Central do Instituto Agronômico.

a) Infestação nos frutos verdes — A análise do desenvolvimento da infestação mostra que, se de um lado, na cultura a pleno sol, a infestação média nos verdes, de Dezembro de 1938 a Fevereiro de 1939, não atingiu jamais porcentagem superior a 0,6%, por outro lado, na média dos sombreados pôde alcançar 60,2%, ou seja, uma infestação 100 vezes superior àquela. Os resultados relativos a Maio e Junho de 1939 mostram também a enorme diferênça na infestação, o que indica que também nos frutos temporões (que os houve tanto na cultura sombreada como na a pleno sol) a infestação manteve mais ou menos a mesma relação atrás apontada. Êsses frutos temporões, como é sabido, constituem fócos de re-infestação da "Bróca" e oferecem tão maior importância no contrôle desta quanto maior é o seu grau de infestação.

b) *Infestação nos frutos cerejas.* — No talhão n. 8, sombreado com Madre del Cacau e Ingazeiros, observa-se que, a princípio, a infestação era exageradamente elevada e que,

com o decorrer da estação, tal infestação foi caíndo até reduzir-se a zero (em 24 de Abril de 1939), para, em seguida, entrar novamente em ascenção e atingir seu máximo em 27 de Junho, com 79% de frutos broqueados. Não temos ainda encontrado uma explicação satisfatória para tal oscilação, pelo que provisòriamente não cogitamos de discutir o fato: lembramos, entretanto, que dados os parcos conhecimentos que existem a respeito das relações ecológicas da "Bróca" e da "Vespa de Uganda", nos vários ambientes dêste Estado, não é de se admirar que uma tal observação não possa ainda ser bem esclarecida.

No talhão n. 19, as oscilações na infestação também foram grandes, porém nunca tão aparentes como as atrás mencionadas para o talhão n. 8: as oscilações, para cima e para baixo da média de infestação nos talhões sombreados, registaram-se até fins de Abril; dessa data em diante, também nêste caso, a infestação apresentou-se em desenvolvimento ascendente, para atingir seu máximo em 27 de Junho, com 80,2% de frutos broqueados.

A média das infestações, em ambos os talhões sombreados, apresenta, como é natural, oscilações, que têm por origem aquelas variações atrás já mencionadas; tais oscilações, como valores médios que são, apresentam-se por isso mesmo menos chocantes. Em última analise verifica-se que a infestação, que a princípio era assaz elevada, baixou sensivelmente em Março-Abril, para entrar depois em faze de ascendência normal.

Nos talhões cultivados a pleno sol também houve oscilações na infestação média, porém não tão pronunciadas como aquelas verificadas para os talhões sombreados. A infestação andou variando em tôrno de 1% durante quasi todo o período que duraram as observações ascendendo a 5,6%, o ponto mais alto atingido, sòmente em fins de Junho.

Comparando-se agora os resultados médios das infestações observadas nos frutos colhidos quer em culturas sombreadas, quer em culturas a pleno sol, verifica-se fàcilmente que nas primeiras o grau de ataque pela "Bróca do Café", foi enormemente superior ao verificado nas últimas: em fins de Junho, enquanto nas culturas sombreadas a infestação média era de 80% de frutos atacados, nas culturas a pleno sol, tal infestação era unicamente de 5,6%, ou seja um ataque cêrca de 14 vezes inferior.

Chamamos a atenção do leitor para o seguinte fato: sendo mais ou menos em fins de Junho a época média em que se procede a colheita do café, os resultados atrás apresentados, para essa data, traduzem o estado de infestação em que se encontrariam os frutos cerejas, se a colheita tivesse realmente sido feita nessa data.

c) *Infestação nos frutos sêcos.* — As observações feitas em frutos sêcos foram poucas e sôbre número muito pequeno de frutos, pelo que não as levamos em consideração na presente discussão. Aliás, à vista dos resultados obtidos no estudo da infestação dos frutos cerejas, fácil é avaliar-se que, também para os frutos sêcos, a infestação pela "Bróca do Café" deve ter sido maior nas culturas sombreadas que nas não sombreadas.

VIII. SOBRE O DESENVOLVIMENTO DA "BRÓCA DO CAFÉ" E DA "VESPA DE UGANDA"

Em princípios de Junho de 1939 foram coletadas duas amostras de café cereja, cada uma constituída por 100 frutos broqueados e proveniêntes: uma do talhão n. 16 da Estação Experimental Central do Instituto Agronômico, não sombreado, e outra do talhão n. 19, da mesma Estação, sombreado com eucaliptus. Todos êsses frutos foram abertos e examinados, um a um, sendo cuidadosamente contadas todas as "Brócas" dentro dêles existêntes, desde os ovos até os adultos; ao mesmo tempo, observações identicas foram feitas sôbre a "Vespa de Uganda".

O quadro n. 5 apresenta o resultado obtido, para o total dos 100 frutos de cada amostra:

DATA	TALHÃO	"BRÓCA DO CAFÉ"					Vespa de Uganda Adulto
		Ovos	Larvas	Ninfas	Adultos	TOTAL	
12–VI–38	8 (sombr.) . .	1001	783	37	153	1924	0
8–VI–39	16 (ao sol) . .	253	759	34	142	1188	4

Quadro n.º 5 — População de "Bróca do Café" e "Vespa de Uganda" em 100 frutos cerejas broqueados, na Estação Experimental Central do Instituto Agronômico.

Apesar das amostras não terem sido suficiêntemente grandes para chegarmos a conclusões perentórias, o quadro atrás parece revelar que, para a época considerada, a população de "Bróca do Café", por fruto cereja, era maior, em número, na cultura sombreada que na cultura a pleno sol; verificando-se também que, nessa mesma época, não foram encontrados exemplares da "Vespa de Uganda" nos frutos colhidos à sombra, e que o número daquelas eram insignificantes nos frutos proveniêntes de cafeeiros cultivados a pleno sol.

Duas causas gerais talvês possam ser apontadas como responsáveis pelas diferênças numéricas observadas nas populações mencionadas:

a) na cultura à sombra a "Bróca do Café" encontraria condições mais favoráveis ao seu desenvolvimento do que nas culturas a pleno sôl:

b) na cultura á sombra a "Vespa de Uganda" não encontraria condiçõex tãp favoráveis ao seu desenvolvimento, como nas culturas a pleno sol, resultando daí um maior incremento da população da "Bróca do Café".

Essas duas possíveis explicações bem como outras que poderiam ter sido sugeridas, precisam, porém, ser estudadas profundamente, para que se possa chegar a conclusões convincentes e que não deixem a menor dúvida no espírito de quem quer que seja.

Quasi na mesma época determinou-se a população dos referidos insetos, também numa amostra de 100 frutos sêcos, colhidos do talhão n. 19 (sombreado com eucaliptus): a amostra proveniênte do talhão 16 era constituída sòmente de 20 frutos sêcos. No quadro n. 6 são apresentados os resultados referentes à população observada para 100 frutos sêcos:

DATA	TALHÃO	"BRÓCA DO CAFÉ"					"Vespa de Uganda"
		Ovos	Larvas	Ninfas	Adultos	TOTAL	
15–VI–39	19 (somb.). . .	570	930	90	520	2110	0
2–VI–39	16 (ao sol) . .	360	960	70	120	1510	0

Quadro n.º 6 — População da "Bróca do Café" e Vespa de Uganda" em 100 frutos sêcos broqueados, na Estação Experimental Central do Instituto Agronômico.

Verifica-se por êsse quadro que também para frutos sêcos, a população de "Bróca do Café" era maior, para a época considerada, no talhão sombreado que não sombreado. Nenhum exemplar de "Vespá de Uganda" foi encontrado, quer nos 100 frutos colhidos de cafeeiros sombreados, quer nos 20 frutos proveniêntes de cultura a pleno sol. Por outro lado,

observa-se que, como era de se esperar, nos frutos sêcos, a população de "Bróca de Café" era sensivelmente superior à observada nos frutos cerejas.

Em fins de Agôsto fez-se semelhante estudo, em frutos sêcos também em amostras de 100 frutos broqueados, quer para a cultura sombreada (talhão n. 8) quer para a cultura a pleno sol (talhão n. 17).

O quadro n. 7 apresenta os resultados obtidos :

DATA	"BRÓCA DO CAFÉ								"VESPA DE UGANDA			
	Talhão	Ovos	Larvas	Nímfas	ADULTOS Vivos	Mortos	Total	Total	Larvas	Nímfas	Adultos	Total
31-VIII-39. .	8 (somb.)	0	9	2	100	255	355	366	1	1	13	15
1-XI-39 . .	17 (ao sol)	1	26	5	320	296	616	648	1	9	40	50

Quadro n.º 7 — População de "Bróca do Café" e "Vespa de Uganda" em 100 frutos sêcos broqueados, na Estação Experimental Central do Instituto Agronômico.

O quadro acima demonstra que a população da "Bróca do Café" diminuiu sensivelmente nos frutos quer de cafeeiros cultivados à sombra, quer dos cultivados a pleno sol. E' de se notar o grande número de adultos da "Bróca do Café" mortos, em números mais ou menos iguais para ambos os casos porém proporcionalmente maiores nos frutos do talhão sombreado do que nos do não sombreado. No total de insétos por fruto verifica-se que houve uma muito mais sensivel diminuição daqueles coletados à sombra que nos de cultura não sombreada. Verifica-se, ainda, o aumento sensível observado na população de "Vespa de Uganda", em ambos os casos : nos frutos de cultura sombreada, entretanto, o número dêsses parasitas continuou sensivelmente inferior ao observado nos frutos de cultura ensolarada.

A redução observada no número de "Brócas do Café", por fruto, póde bem ser atribuida à ação da "Vespa de Uganda", dado o sensível aumento observado na população desta ; da mesma forma talvês possa se atribuir parte da mortandade dos adultos á ação dêsse parasita : outras causas podem ainda ter contribuido para a morte de certo número de adultos, entre os quais lembramos os fungos que em meio umido e sombrio podem se desenvolver com maior intensidade, o que não foi averiguado.

IX. CONCLUSÕES GERAIS

Tomando por base as nossas observações, preliminarmente podemos concluir que :

1 — A prática do sombreamento do café altera profundamente as relações ecológicas entre o meio ambiente, o cafeeiro, a "Bróca do Café" e a "Vespa de Uganda".

2 — Nas culturas sombreadas, onde estamos fazendo nossas observações, a floração do cafeeiro a mais tardia que nas culturas a pleno sol.

3 — Os frutos provenientes de floradas tardias desenvolvem-se de flor a cereja mais ràpidamente que aqueles de floradas precoces, porém levam mais tempo a passar de cereja a sêco em comparação com os últimos.

4 — E' de se supôr que, em culturas sombreadas, o amadurecimento dos frutos do cafeeeiro se dê mais lentaemnte que nas culturas e pleno sol, em virtude da menor tempera-

tura ambiente e outros fatores ecológicos que são modificados : a séca dos frutos nos cafeeiros sombreados deve obedecer a mesma regra, principalmente em virtude da maior umidade relativa do ar.

5 — Apesar da grande divergência que se observa na opinião dos técnicos, têm sido apresentados fatos que, pelo menos, indicam que se deve ter a máxima cautela em recomendar o sombreamento de um cafezal, no Estado de São Paulo, dados os poucos conhecimentos que se tem a respeito do comportamento da "Bróca do café "e da "Vespa de Uganda" em ambientes diversos dos que aquí são habituais.

6 — Em Uganda, um dos fatores apontados como causa de grandes infestações pela "Bróca do Café" é o sombreamento dos cafezais ; a redução da sombra tem dado resultados favoráveis no combate à praga, em certos casos.

7 — Na Estação Experimental Central do Instituto Agronômico, em Campinas, as observações indicam que, nas condições em que se encontram os talhões sombreados, o aumento de infestação da "Bróca de Café" é tão grande que ainda não é possível recomendar-se a prática do sombreamento, sob qualquer forma.

8 — Em Junho do ano corrente os frutos cerejas, de cafeeiros sombreados, apresentavam uma maior população de "Bróca do Café" que frutos cerejas provenientes de cafeeiros não sombreados : ao mesmo tempo, nêstes encontravam-se alguns exemplares de "Vespa de Uganda", enquanto naqueles nenhum.

9 — Em fins de Agosto do ano corrente, a população de "Bróca do Café", nos frutos sêcos, desceu sensivelmente, maximé nos frutos colhidos em culturas sombreadas ; nos frutos sêcos, quer de culturas a pleno sol, quer de culturas sombreadas, foi observado um aumento na população de "Vespa de Uganda", em relação à observada em Junho, aumento êsse mais sensível naquelas que nestas.

10 — À vista das observações já feitas, e sem maior discussão dos fatos verificados, somos de opinião que, no estado atual dos conhecimentos que se tem sôbre a complexa questão, o sombreamento dos cafezais não é ainda medida aconselhável para a melhoría da produção cafeeira do Estado de S. Paulo ; ainda mais, achamos que é de toda a prudência que sejam aguardados, por mais algum tempo, os resultados dos estudos que estão sendo efetuados sôbre o assúnto, antes de se iniciar qualquer campanha de fomento nêsse sentido.

11 — O problema do "Sombreamento dos Cafezais" é um problema agronômico que, dada a presença da "Bróca do Café", no Estado de S. Paulo se tornou bastante mais difícil de ser resolvido do que à primeira vista parece ; porisso é de vital importância, para o estudo da momentosa questão, a colaboração íntima, permanente e intensiva entre os entomologistas, os fisiologistas, os genetícistas e os agonômos especialisados no estudo da cultura cafeeira, — como vem ela sendo investigada atualmente, no Instituto Agronômico.

12 — E' de grande interêsse que o Estado continúe a interessar-se pelo assunto, e, ainda mais, que intensifique as investigações e que procure fornecer mais amplos meios para o estudo da questão, para que possa ela ser resolvida satisfatóriamente e dentro do mais breve espaço de tempo possível.

Convention Time
Is Now at Hand
To Plan Peak Sales
Throughout the Land

You'll Keep in Step
With the Upward Trend
If You Use More Santos
In Your Blend

HE CAME TO SÁO PAULO

HEN the Pan American Union decided upon a coffee motion picture, São Paulo, Brazil, the home of Santos coffee, was selected as the field of operation. The photographer came to São Paulo because the cultivation and preparation of coffee has reached a high state of development here.

Headquarters were established in the Ribeirao Preto district, where some of the finest Santos coffee is produced. Here, during the picking season from May to July, the cultivation, preparation and handling processes were pictured.

The complete two-reel film entitled "Coffee — From Brazil To You" gives testimony to the extreme care used in the preparation of Santos coffee for the market. It demonstrates in word and picture why Santos coffee gives satisfaction to roaster and consumer. All of the details incidental to the production of Santos coffee for the market are based upon scientific research and approved methods, thus assuring uniform high quality.

The film is being used in schools, colleges and before commercial organizations to acquaint coffee consumers in the United States with the many details involved in producing a satisfactory cup of coffee, starting with the planting of the seeds in the nursery and continuing through to the loading of the coffee at the docks in Santos.

SÁO PAULO COFFEE INSTITUTE

SÁO PAULO, BRAZIL

THIS IS WHAT HE SAW:

The stills shown below are a few of the many scenes that William B. Larsen, the photographer, selected in his visualization of coffee preparation and handling in Sao Paulo, Brazil.

© William Burton Larsen

Upper left: Cleaning up around coffee trees on Sao Paulo fazenda. Upper right: Loading coffee berries into buckets after washing. Left center: Wheeling the buckets to drying platform. Circle: William Burton Larsen, photographer, and Mr. J. de la Cour. Right center: Turning over the beans on drying platforms. Lower left and right: Loading coffee at Santos.

SÁO PAULO, COFFEE INSTITUTE

SÁO PAULO, BRAZIL

Anuncio do Instituto de Café do Estado de São Paulo, publicado no n.º de Setembro da Revista "Tea and Coffee Trade Journal".

O café como bebida e como fonte de outros produtos

Palestra lida pelo sr. Candido Fontoura perante a Academia Nacional de Medicina, do Rio de Janeiro, na sua fase como membro correspondente, em 26 de Outubro de 1939.

QUANDO nos falta expressão para traduzir um grande sentimento, melhor se diz nada dizendo. Eis por que vos digo apenas um sincero "muito obrigado" para agradecer a minha eleição como membro desta Academia, que é de fato a mais alta honra que se pode ambicionar em nossa vida profissional. E uma vez que a ilustre companhia me concede, com aquela honrosissima distinção, esta outra, não menor, de se dignar ouvir meus desautorisados conceitos, creio que o melhor modo de corresponder e manifestar o meu reconhecimento será poupar o mais possível a vossa preciosa atenção.

Assim sendo, sem maiores preambulos — que nunca chegariam a dizer toda a imensidade da minha gratidão — entro no assunto da nossa palestra : "O café como bebida e como fonte de outros produtos", a qual, como o titulo indica, versa o mesmo tema de um meu antigo folheto escrito para corresponder a igual distinção da Societé de Pharmacie, de Pariz.

VIRTUDE DE UM BOM ASSUNTO

Quem se dedica ao estudo de um bom assunto é como quem ajuda a quem merece : recebe sempre satisfação e colhe bons resultados.

A ingratidão, bem como o insucesso, não passam, na maior parte das vezes, de mero castigo a quem desperdiçou um auxílio como quem não o merecia, ou perdeu tempo com problema sem importância.

Certo da minha nenhuma competência científica para tratar do café, em qualquer dos seus aspectos, só posso atribuir o exito do trabalho que ha tempos a êle consagrei, à importância e oportunidade dêsse estudo. A importância e oportunidade do assunto supriram as deficiencias de quem o abordava e permitiram que o meu modesto trabalho interessasse a um grande número de pessoas e de modo mais vivo do que me era dado esperar (*).

Ouso dizer em vossa ilustre presença êsse meu trabalho, não só porque depois de sua primeira apresentação consegui vários outros dados e observações sôbre o assunto, como, principalmente porque penso que ninguem melhor do que os preclaros membros desta Academia está em condições de ajuizar da importância do problema e cooperar para a sua solução.

O CAFE' TIRA O SONO?

E' uma noção muito corrente de que o café produz outros efeitos fisiológicos, a insonia. Inúmeras são as pessoas que, apreciando imensamente a nossa bebida, dela contudo se abstem principalmente à noite, com receio de não poderem dormir. Parece-me que grande parte dessa prevenção provém de repetida campanhas de descredito, certamente movi-

das por interesse comercial. A mesma coisa não raro acontece com produtos farmaceuticos, com métodos clínico definidos, e também com outras bebidas de uso generalizado. E notável, entretanto, que até hoje nenhum trabalho científico exista, que comprove os malefícios do café quando usado nas doses habituais.

Consumido em larga escala por adultos e crianças, não cremos sinceramente que o café tenha propriedades capazes de tirar ou diminuir o sono. Êste meu modo de pensar provém de muitas observações, especialmente de quando era menino e vivia no interior de São Paulo. Nêsse tempo o circo de cavalinhos era frequente pelo interior e só a êle não iam os meninos que não podiam comprar a entrada ou entrar por baixo do pano. Como eram notáveis e interessantes, naqueles tempos, os palhaços, os artistas e as pantomimas ! ! A propaganda consistia no classico palhaço dando voltas pela cidade, montado num belo cavalo, com a meninada, já ensaiada, respondendo numa cadencia caraterística a uma série de perguntas como esta : — O palhaço que é? — e a meninada : — E' ladrão de mulher...

Findo o espetáculo, por lá não havia casas de chá, mas taboleiros, no pateo, com grandes chicaras cheias de café. Em vez de sandwiches eram pasteis, empadas, biscoutos. E como eram deliciosos ! E apesar de tão grande dóse de café, dormia-se muito bem. Será porque nêsse tempo não tinha eu noticia da cafeina, cafeona, etc., a que se atribue o poder de tirar o sono?

Quando ainda jovem, e exercendo a farmacia, muitas vezes tive, como todos os boticarios, de me levantar tarde da noite, para atender não só a receituarios urgentes, como a pachorrentos cidadãos, que assim fóra de horas se lembravam de que não tinham em casa 200 réis de linhaça para uma cataplasma. Em seguida, lá tomava um cafézinho sem o que não conseguia voltar ao sono.

Mais tarde essa boa vidinha de botica me presenteou com uma não menos boa insonia ; e que fazer... ? Café, para dormir.

Nêsse sentido, é bem caraterístico o que se passou com o notável cientísta Felix Le Dantec, e vem referido na sua "Introduction â la Pathologie Generale" (1906), de onde traduzimos : "E' sabido que o café impede de dormir ; certas pessoas entretanto habituam-se a toma-lo, mesmo â noite, sem que isso lhes prejudique o sono. Eu tinha contraído êsse habito quando de uma viagem ao Brasil, país cuja bebida usual é o café, que é bebido durante todo o dia. Regressando à França, quiz voltar ao meu regime antigo e suprimir do meu uso ordinario o café ; foi-me impossível dormir ; tive que tornar a tomar café em todas as refeições ; só muito lentamente é que pude reduzir a dose, e finalmente não mais o tomar".

NOSSA IGNORANCIA CIENTIFICA SOBRE OS EFEITOS DO CAFE' COMO BEBIDA

Não tenho conhecimento de um estudo satisfatório dos efeitos do café como bebida, no organismo humano. Realmente é caso difícil. O café varía segundo a procedência, o sistema de torração, etc. Quantas variedades haverá de cafés e de sistema de torra-los? Não desejo entrar nêsse exame : entretanto nunca será possível dar como procedente uma conclusão, enquanto não se encontrar uma base média para ponto de referencia.

Mas, em meio de tantas dúvidas que ainda cercam o problema dos efeitos fisiológicos do café como bebida, de onde me vem a veleidade de discretear sobre êle? Vou esclarecer o ponto.

Lendo há tempos a "Ilustração Francesa", deparei o anúncio de um sucedâneo do café, em termos que desacreditavam esta bebida. Dessa data em diante tenho procurado estudar o assunto como um dever a cumprir, pedindo que admitida a boa intenção, me seja perdoada a insignificancia do resultado, que tentei sobretudo com a esperança de que outros mais competentes tragam para êle suas luzes.

A solução do problema provavelmente não reside em trabalhos que visem estabelecer composição média do café crú, pois sabemos que êle não é usado como tal, mas sim depois da torrefação, operação ainda cheia de mistérios, durante a qual fundamentaes modificações se operam no grão, desaparecendo alguns produtos existentes, outros transmudando-se, vários outros surgindo até.

Ainda não pude encontrar estudos completos das transformações que sofrem as sementes do café ao serem torradas. Mas é evidente que uma grande transformação se opera, com aumento de volume e diminuição de peso, e ainda com a formação de um delicado odor, que quimicamente é explicado pela perda da água e transformação do clorogenato de cafeina em essência e produtos empireumáticos.

Inúmeras substâncias têm sido descritas como formadas na torrefação do café : amonia, met lamina, trimetilamina, piridina e seus homológos, acetona, fufurol, pirrol e derivados, hidroquinona, resorcina, ácidos livres (acetico, clorogenico, valeríanico, etc.) e finalmente cafeol ou cafeona (1). Evidentemente a abundância dêsses componentes do café torrafo varía com a composição, aliás já de si variável, do café crú, e com a temperatura da torrefação.

Esi, segundo Prescott, algumas transformações que se operam durante a torrefação do café.

1 — A água é expelida : parte do vapor formado toma parte em outras reações no interior do grão :

2 — As substâncias voláteis são total ou parcialmente expelidas ;

3 — Os açucares são parcialmente caramelisados e carbonisados e alguns dêles, tais como as pentosanas, produzem pequenas quantidades de furrutaldeído e outros produtos ;

4 — A cellulose é parcialmente carbonisada e enegrecida ;

5 — O amílo pode ser decomposto em dextrina ou glicose, ou sofrer alterações mais profundas ;

6 — Os constituintes lenhosos desdobram-se e carbonisam-se parcialmente :

7 — Os glícosides desdobram-se em seus grupamentos constituintes e alguns dos seus produtos de decomposição perdem-se ;

8 — As substâncias proteicas experimentam modificações, geralmente de caráter hidrolítico, resultando em uma fragmentação molecular parcial.

9 — A cafeina livre volatilisa-se em notável proporção.

10 — Os ácidos gordurosos voláteis são eliminados : os oleos fixos sofrem o "cracking" em produtos mais simples.

---

(1) Alguns autores consideram o cafeol e a cafeona como a mesma substância. Outros, entre os quais Grafe, pensam que são distintas. O próprio cafeol não seria, para muitos, substância pura, porém, mistura de alcooes e outros derivados aromáticos.

COMPOSIÇÃO MEDIA DE CAFES TORRADOS

	SEGUNDO PRESCOTT	SEGUNDO OSWALDO COSTA E D. GODOY TAVARES
	%	%
Umidade	2,16	2,38
Cinzas	4,03	4,65
Cafeina	1,20	1,16
Açucares	0,75	2,31
Celulose	13,03	56,88
Extrato aquoso	22,63	23,78
Extrato etéro-petrólico	13,75	—
Extrato etéreo	—	13,68
Tanino	—	4,63
Nitrogênio total	2,27	14,23 em proteina

Como a cafeina é o elemento ao qual se tem querido atribuir a maioria dos efeitos do café, seria interessante conhecer o paralelismo ou as divergencias que acaso existam entre a sua ação e a dos demais produtos que acabamos de citar, alguns até de composição desconhecida.

Constam das preciosas informações prestadas, a pedido nosso, pelo eminente membro desta Academia, dr. Silva Melo, sôbre a ação do café no aparelho digestivo, das quais nos valemos repetidas vezes nêste trabalho, as observações que se seguem :

"Pela torrefação dos grãos de café formam-se substàncias empideumaticas de composição ainda não estabelecida. Mas mesmo essas substàncias, a julgar pelas pesquisas de Archangelsky e Binz, parecem ter um efeito reforçador sôbre a ação da cafeina, pois que o distilado do café e do chá, livre de cafeina, aumenta no homem o volume de ar inspirado e expirado, acelerando a respiração, embora sem a tornar mais profunda.

Pela torrefação do café há formação do oleo de café, de alcooes e aldeídos voláteis, de corpos semelhantes ao fenol, de ácidos gordurosos voláteis, etc. Erdmann pôde isolar o ácido furfurico, que tem sôbre os vasos periféricos e o calor interno, efeito inverso ao da cafeina, contrabalançando a sua ação. São os produtos voláteis de torrefação que condicionam a baixa tensão superficial da infusão de café, que por essa razão é também encontrada nos produtos que se propõem substituí-la, procurando conservar-lhe cheiro e sabor".

Outro genero de antagonismo também aparece, embora menos claramente, nos estudos do prof. John Bunker, o qual mostrou, com experiências em animais, que doses de cafeina, mortais se administradas em água destilada, tornavam-se inócuas quando propinadas na infusão de café. As razões do fenómeno são obscuras, mas é evidente a sua importância para o conhecimento da ação fisiológica da bebida.

Apesar da ação do café no organismo não depender de um só de seus componentes ou sòmente de suas propriedades quimicas, pois adiante veremos o papel desempenhado pela baixa tensão superficail, já referida, aliás, é inegável ser a cafeina o principal daqueles componentes. Seu efeito existe seguramente e se depreende de observações muito anteriores

aos intricados métodos de exploração farmaco-dinamica de que dispômos hoje. A respeito diz ainda o dr. Silva Melo :

"Fato interessante, que tem impressionado grande número de pesquisadores, é que povos primitivos, selvagens, no mais baixo grau de desenvolvimento, tenham descoberto a cafaina em todas as plantas que, na natureza, parecem conte-la. Isso aparece com evidencia quando se consideram os diferentes produtos que contem cafeina e que são usados nas diversas partes do mundo : o "thea-chinense", o café preparado com os grãos da "coffea" arabica, o chocolate proveniente do "theobroma cacau", o guaraná da "paulinia sorbilis", a cola da "cola acuminata" de origem africana, o chá dos peles vermelhas do "ilex cassinae". E, fóra dessas plantas apesar de inúmeras investigações não puderam os cientistas encontrar cafeina em nenhum outro vegetal, a não ser recentemente e em pequena quantidade na scila marítima ! E' surpreendente que êsses povos primitivos, independents uns dos outros, tenham encontrado na natureza, com certeza por assim dizer absoluta, tôdas as plantas contendo cafeina e que tenham inventado a maneira de aproveitá-las, para o seu uso habitual. Do ponto de vista farmacólogico tal descoberta é extremamente interessante porque o princípio ativo de todos os preparados obtidos depende de uma substância de ação fisiológica semelhante e que se verificou pertencer sempre quimicamente ao grupo da cafeina".

EFEITOS FISIOLÓGICOS DO CAFÉ

Hoje em dia, não temos senão uma idéia de conjunto sobre a multiplicidade dos efeitos da cafeina do organismo : detalhes, talvês só sejam conhecidos em relação ao tubo gastro-intestinal. Do mesmo clínico patrício são também os informes segundo os quais a cafeina pura, tanto por via bucal como subcutanea, tem um efeito desfavoravel sobre a secreção do suco gastrico. Diz o dr. Silva Melo :

"A infusão de café é mal suportada nos diversos casos de doenças gastricas, e em geral contra-indicada na hipercloridria, embora haja casos onde o seu efeito é bem tolerado. Nêsse particular, devemos pôr em relevo que a quantidade de cafeina do café é muito menor que a do chá e a do cacau : num mesmo peso, as fôlhas de chá têm quasi 3 vezes mais e os grãos de chocolate, quasi o dobro da cafeina que contém os grãos de café. Nessas condições, é interessante que um dos grandes objetivos da indústria moderna tenha sido o de procurar libertar o café de sua cafeina, para aumentar o seu grau de tolerância, principalmente no caso de indivíduos nervosos ou doentes.

Estudando o efeito do café sôbre o intestino, deparei aí um ponto devéras interessante da questão e que necessita ser resolvido experimentalmente. Nas doses habituais, o café tem uma ação regularisadora sôbre o intestino, como é de observação corrente e tem sido posto em evidencia por grande número de autores. O seu uso tem sido proposto em logar do chá, que tem antes um efeito constipante sôbre o intestino, a ponto de sir Hermann Weber declarar que a população rica de Londres sofre de prisão de ventre devido ao chá por ela consumido.

Tal fato deve corresponder à verdade, porque o chá, tanto preto como verde, é empregado habitualmente por medicos e leigos em casos de diarréia. O café, pelo contrário, como é notório, tem um efeito sôbre o peristaltismo, favorecendo a exoneração intestinal, principalmente quando tomado em jejum. Nos casos do seu abuso ha, com frequencia, prisão de ventre, porque os indivíduos, sob o efeito excitante da cafeina, pouco sentem a necessidade de alimentos e, dessa maneira, nutrem-se insuficientemente, apresentando não raro acentuado emagrecimento.

Que, nessas condições, haja prisão de ventre por insuficiencia alimentar, é por demais natural, mesmo havendo um efeito favoravel do café sôbre o peristaltismo intestinal. Tal

efeito não é constante nem sempre evidente, principalmente nos indivíduos habituados ao uso dessa bebida. Mas, em muitos casos, a sua ação é decisiva e há muitos indivíduos que dêle se servem devido ao seu efeito excitante sôbre o intestino. Há mesmo pessoas que não podem absorve-lo sem sentir efeito laxativo, principalmente quando tomado em jejum. Tal fato tem sido posto em evidencia por diversos autores, e Harnack acredita que tal ação seja devida a fenómenos físicos, tendo a infusão do café uma tensão superficial mais baixa que a água e sendo muito mais hipertonica que o sangue. Nessas condições, ela pode excitar o peristaltismo gastro-intestinal, produzindo efeitos diferentes e até inversos dos produzidos pelo chá. Os produtos da torrefação devem representar aí um papel essencial, porque a cafeina como tal não tem êsse efeito, qu por outro lado é ainda encontrado nas infusões de café sem cafeina. Como quer que seja, parece haver aí um ponto de alta significação e que precisa ser aprofundado. Seria isso o estudo experimental fisiológico, da ação comparada do café, do chá e eventualmente do mate sôbre os movimentos gastricos e principalmente intestinais".

Mais adiante, veremos como tal estudo poderia servir de base a um plano racional de propaganda do café, criando condições verdadeiramente excepcionais, do ponto de vista comercial.

AÇÃO TERAPEUTICA DO CAFÉ

Consegue ainda o café desempenhar uma série de efeitos até há pouco desconhecidos, sôbre o aparelho digestivo e outros setores do organismo, efeitos atualmente explorados em medicina no terreno da terapeutica. Às observações empíricas, sucedem-se valiosas provas científicas, que vêm abrir ao café um novo e incalculável campo de utilisação.

Nas páginas 81 e seguintes, do seu livro "Los Processos Generales de la Patologia", o professor C. Stajano, da catedra de Clínica Cirurgica da Faculdade de Medicina de Montevideu, tratando do "choque", depois do parto e das operações, afirma entre outros conceitos, que "o medicamento único que reconhecemos como ativo e nos tem impressionado por sua teatralidade, sua rapidez de ação, e evidente relação de causa a efeito, é o café em grandes doses, administrado como clistér"..

Nêsse capítulo, discute o professor Stajano a ação do café, assim administrado, sôbre "o sindroma cardio-vascular : o sindroma de paresia gastro-intestinal ; o sindroma humoral de acidose, de azoemia, de hipocleremia, etc., e os sindromas de hipofunção visceral em particular".

Minuciosas experiencias de laboratório, realizadas em 1930 na Alemanha, por Ernst Dresel e Harold Lotze, já haviam demonstrado que infusões de café, mesmo após a remoção da cafeina destruiam o bacílo de Shiga-Kruse e impediam o desenvolvimento do bacílo de Flexner, do vibrião colérico e dos bacílos tificos. Em outro trabalho, um daqueles autores concluia que o café torrado e moido agia como desinfetante intestinal graças à combinação de efeitos esterilisantes e adsorventes (não "absorventes"), que se traduzem pela retenção de toxinas e de baterias à superfície das partículas.

E' possível que haja certa analogia entre tais observações e as que se deduzem dos trabalhos praticos do dr. A. Heisler, o celebre descobridor da cura da maçã nas diarréias, os quais se consubstanciam em magnífica monografia sôbre o carvão de café.

Êle verificou que êste carvão tem um efeito extraordinariamente curativo em casos de diarréia e intoxicações intestinais, e que não era devido à simples ação do carvão de torrefação mas sim a um efeito complexo que ainda não póde ser determinado. A publicação de Heisler já foi confirmada por uma série de outros trabalhos de responsabilidade, mostrando que tal efeito é também favorável em casos de paradentose, estomatite, angina tosilar, feridas externas, hemorroidas, enxaqueca, outras infeções e intoxicações, perturbações alér-

gicas e mesmo em casos de rinite, tomado então em pitada, como se fazia antigamente com o rapé.

O autor não chegou a precisar detalhes sôbre o mecanismo de tal ação, como vimos, mas é provável que se juntem ao poder adsorvente do carvão, já conhecido, as propriedades antissépticas dos produtos fenolícos e pirídicos oriúndos da pirogenação.

Certa quantidade de oleo natural do café, parcialmente decomposto em ácidos gordurosos livres, aumenta-lhe êsse poder antisséptico, bem como a facilidade de disseminação do carvão, ao saponificar-se o oleo no meio alcalino intestinal.

Com relação às opiniões de vários medicos e cientistas sôbre a ação do café no organismo, poderiamos recorrer ao capítulo Farmacologia do Café" do livro de William Ukers, M. A. denominado "All About Coffee", onde o autor enuméra uma série de apreciações interessantíssimas. A título de curiosidade, vale a pena citar algumas dessas opiniões, traduzidas de fontes autorisadas :

O dr. Valentim Nalpasse, da Faculdade de Medicina de Pariz, assim se manifestou : "Quando o café é devidamente preparado e tomado com moderação, torna-se uma das bebidas mais valiosas. Facilita a digestão porque produz um excitamento local. Sua ação principal traz um poder de imaginação clara e estável, ao cérebro".

Como um alimento dos nervos, o dr. Jonathan Hutchinson assim se referiu à preciosa bebida : "O chá e o café estimulam os calmos, acalmam os excitados, evitam as dores de cabeça, e predispõem o cérebro para o trabalho. Preservam, outrossim, os dentes e contribuem para a sua conservação ; fortalecem as cordas vocais e evitam as dores de garganta. Qualificar, por isso, tais inestimáveis produtos como excitantes do sistema nervoso, é querer formular uma expressão errônea, pois que êles têm, sem dúvida, o direito de formar na fileira dos nutrientes dos nervos".

A propósito, não posso deixar de referir o depoimento de Monsenhor Arcediago Francisco de Paula Rodrigues, o venerando Padre Chico, cuja figura, por tantos títulos veneranda, vive ainda na memória de seus incontáveis admiradores.

Dizia o Padre Chico, o mais eloquente orador sacro do seu tempo, que quando pretendia fazer um sermão sentimental e comovente tomava antes um pouco de vinho : mas se o assunto era de responsabilidade e requeria maiores cuidados de lógica e de clareza, então, antes de subir ao pulpito, tomava café.

DOS ASSOALHADOS EFEITOS TÓXICOS DO CAFÉ

Alguns inímigos do café quizeram, por sua vez, desvirtua-lo de sua ação estimulante, para colocá-lo entre as drogas que alimentam os vícios orgànicos prejudiciais à saúde, como sejam o alcool, o fumo, a cocaina, a morfina, o ópio, etc. A êste respeito, o dr. J. W. Mallet, depondo, certa vez, perante um Juizo Federal, especificou que a cafeina e o café não eram formadores de vício, no sentido integral da expressão. "A definição de vício traduz, sem dúvida, um habito prejudicial e injurioso, quiça deprimente, e que se manifesta tão firmemente aferrado a um indivíduo, que difícil se torna abandoná-lo, a não ser com grande dificuldade e com extraordinário sofrimento. E a contínua prática do vício requer uma cada vez maior procura da droga que o alimenta. Ora, é sabido que com relação às bebidas que contêm cafeina, o desejo de toma-las cessa imediatámente após o ato de ingerí-las, e, nestas condições, o café não oferece possibilidades de vício. Indiscutível é o conceito do dr. Mallet, pois o contrário é o que se observa com outros vícios, dado que quanto mais um indivíduo procura atender às suas exigencias, mais se entrega ao imperativo do consumo da droga, tornando-se, por isso, um escravo de seu uso.

O dr. Brady acredita que a tão decantada ação prejudicial do café é principalmente psiquica, conforme evidenciam as suas palavras: "Muitos dos reclamos que pesam sôbre o café, como bebida, nada mais expressam que uma fantasia mórbida. As pessoas de temperamento dispeptico ou neurótico têm a presunção de que o café deve ser prejudicial porque êle é bom e inofensivo, e dessa forma evitam o prazer de saborea-lo".

A longevidade, por sua vez, tem sido discutida em relação ao uso diário do café. O próprio autor de "All About Coffee" afirma que quasi todas as pessoas têm sempre um ou outro conhecido, vivendo há longos anos, a despeito do uso diário do café. A êste respeito, ocorreu-lhe lembrar as palavras do célebre professor Metchnikoff: "Em alguns casos, os centenários estiveram entregues ao uso do café. O leitor certamente se lembrará da resposta de Voltaire, quando seu medico descreveu o grave dano que lhe vinha do uso do café, agindo como um verdadeiro veneno: "Bem, respondeu Voltaire, neste caso, eu venho-me envenenando desde há cêrca de 80 anos." Há centenários que viveram mais tempo do que Voltaire e beberam ainda mais café que êle. Elizabeth Durieux, natural de Savoia, atingiu a edade de 114 anos. O seu principal alimento foi o café, do qual tomava, diariàmente, nada menos que quarenta chicaras pequenas. Ela era jovial e de companhia alegre e sempre festiva, e nas refeições, usando o café como bebida, tomava-o em quantidade de surpreender a um arabe. Sua cafeteira estava sempre no fogo da mesma maneira que um bule de chá, num rancho da Inglaterra".

O CAFÉ COMO ELEMENTO DIETÉTICO

Como alimento dietético, o café tem suscitado também algumas opiniões de medicos. O fato do café favorecer a digestão, sem nenhum inconveniente, tem sido frequentemente debatido. Na realidade, o café concorda bem com quasi todos os alimentos, podendo-se toma-lo às refeições, como fazem os americanos, ou no final delas, como fazem os brasileiros. Com relação a essa concordancia ou o que seja, como um harmonioso complemento às refeições, o dr. English disse: "E' bem sabido de todos que não há uma espécie de dieta que, invariavelmente, agrade a todos os organismos e se apresente, ao mesmo tempo, sempre saborosa e saudável. Parece-me que o alimento mais natural de que nos provemos é o leite; pois mesmo assim, eu me proporei a mostrar vinte exemplos nos quais o leite não se apresenta nem recomendável, nem tão adequado quanto o café".

O dr. Restrepo, de Medellin, na Colombia, afirma ter curado, com o uso do café, muitos casos de maleita crônica, onde a quinina tinha falhado. Para êsses casos, usava a infusão de grãos de café simplesmente".

Num outro trabalho, elaborado pelo deão da Escola de Farmacia da Universidade de Columbia, o dr. H. H. Busby, afirma: "O chá e o café dependem, em sua atividade, da presença da cafeina e dos alcalóides correlatos. Essas substàncias são dirétos estimulantes da atívidade cerebral e excitam todas as suas funções. Desta forma, o equílibrio mental é preservado, assim como tambem o valor da atividade mental é aumentado, sem nenhum sacrífício intrinseco. Os tão chamados sucedàneos do café, qualquer que seja sua classificação, mal podem guardar o título de sucedàneo, pois são quasi simplesmente água com uma fraca matéria nutriente dissolvida, como se se tratasse de um caldo ralo e fraco".

O dr. Frederic Damrau, medico em Brooklyn, Nova York, fez uma análise dos delatórios dos anunciantes de sucedàneos do café em que êstes declaravam que o produto verdadeiro era prejudicial ao coração. O dr. Damrau chegou, depois de vários estudos, às seguintes conclusões: "O café tem provado ser indiscutivélmente um dos mais verdadeiros amigos da humanidade, ajudando o soldado no campo, o trabalhador no frio, o pensador no escritório. A experiência generalisada e o conhecimento técnico dos medicos são

acordes em classificar as alegações desses anunciantes, quando declaram que o café envenena o coração e causa doenças cardiacas, como méra ficção".

Concluíndo êste capítulo que é uma exposição rápida das ações do café no organismo humano, de preferência sôbre o aparelho digestivo, resta-nos examinar um outro ponto de capital importância, qual o de saber se o café intoxica realmente, fato amiúde citado pelos antipatisantes ou detratores da bebida. Nas doses habituais pode-se afirmar que o café é destituído de propriedades tóxicas, não devendo espantar que, em doses excessivas, acarrete perturbações definidas.

"O abuso do chá e do café pode produzir sintomas de intoxicação, que se traduz principalmente por palpitações, tremor, agitação, angustia, insonia, afinal por um estado de acentuado nervosismo, que provém da ação das substâncias aromáticas e principalmente da cafeina contida nesses produtos".

Contra-indicações do café está claro que existem, pois mesmo a água, êsse elemento vital, não está isenta, em certos caos, de contra-indicação. Nada tem isso que ver com o comum dos casos, que é a normalidade.

IMPORTANCIA DO PROBLEMA DA PREPARAÇÃO

Podemos chamar ao café uma bebida sui-generis, inconfundível, e sem a mais leve aproximação com nenhuma outra. E' infusão das sementes do cafeeiro, mas mantém uma série de condições não existentes em outras infusões.

Daí a delicadeza e capricho que exige o preparo do café para que seja realmente "café". Tão delicada é a sua preparação, que mesmo em S. Paulo, o maior centro produtor, raras vezes se depara, feito como deve ser. E em hoteis, estações de estradas de ferro e nos cafés, quasi nunca.

Nos cafés de S. Paulo nota-se que o café mais parece preparado para ser tomado com leite, do que puro — e nessa mistura vae bem. Mas para quem o deseja puro, ou "simples", não corresponde ao que devia e podia ser. Já o contrário se dá no Rio de Janeiro. Toma-se aquí, em numerosos cafés, bem aceitável café "simples", parecendo que a bebida é aquí preparada mais para essa forma de uso do que para a mistura com o leite. Para que a freguezia pudesse ser plenamente satisfeita, deviam existir nos cafés publicos dois típos de café : um para ser tomado puro e outro para ser misturado ao leite.

Para mostrar como no próprio Brasil o café ainda não é conhecido como devia ser, vou contar um fato que parece anedota :

O dr. Pereira Guimarães, natural do Norte, e que passou sua existência clinicando como verdadeiro sacerdote no interior de S. Paulo (Bragança), contava com muito espírito, que indo a passeio percorrer o seu Estado natal e Estados limitrofes, levou em sua bagagem café. Tendo de descansar e jantar em casa de um agricultor, pediu que lhe preparassem o café e deu a lata que levava, de café moido. As horas foram passando e nada do café. Finalmente, anunciaram-lhe o jantar e na mesa êle encontrou uma sopa muito feia e preta, feita com o café que fornecera...

E' também necessário que conheçamos o genero de café que se bebe no estrangeiro ; certamente são errôneas muitas de nossas idéias sôbre o assunto.

Em regra os brasileiros que voltam da Europa se queixam de que não se bebe lá bom café, e tão prevenido fiquei com essa advertência, que na minha primeira viagem ao velho mundo levei café daquí. Mas felizmente não precisei usá-lo. Na maioria dos casos fiquei muito satisfeito com o café encontrado, bem como com o generalisado uso dêle.

O CAFE' NOS EE. UNIDOS

Quanto à América do Norte, as coisas lá se passam de maneira um tanto diversa. Sôbre o assunto tenho uma carta do illustre escritor patrício Monteiro Lobato, a quem consultei, quando esteve como Adido Comercial em Nova York. Diz êle :

"Chama-se café aqui ao que chamamos aí café-com-leite. Quem pede num restaurante, ou "cafeteria", "coffee" recebe invariavelmente café com leite. Se quer café puro, deve pedir "black coffee", café preto.

Os brasileiros, em regra, horrorizam-se com o café americano, coisa muito natural, aliás. Habituados a aí beberem cafés de tipos baixos, palha de café torrada, de mistura com ingredientes taes como milho e fedegoso, estranham o café puro, tipo quatro para cima, único que entra aquí. Além disso, ha a diferença de torração. Torra-se aí demais, chega-se a reduzir o café a carvão — ao passo que na América a torração está cientificamente estudada para o mínimo de perda das essencias que a ação do calor faria volatilizar.

Donde o aspecto do café em pó, no Brasil, moido fino e côr de pó-de-sapato e o do café em pó americano — moido grosso e côr de castanha, dando como resultado, o primeiro, uma bebida negra, espécie de tinta nankin dos desenhistas, e a segunda, uma bebida pouco mais carregada que o chá forte. Apesar dessa aparência de fraco, que tem o café americano, devido à côr mais clara, é êle talvês mais forte que o café nankin do Brasil, em vista de ser êste feito com um pó em que o excesso de calor na torração fez perder muito dos seus elementos volateis.

Ainda uma palavra sôbre o assunto. A expressão café-com-leite, empregada para o "coffee americano, não é exata. O certo seria café-com-creme, pois jamais usam o leite no preparo do "coffee americano, um tipo especialíssimo, de sabôr extremamente agradável e nada enjoativo, como é o café-com-leite à moda brasileira. Em certos "chains", como "Child's", por exemplo, essa bebida é uma perfeita delicia — e a preferida. Custa o dobro do preço comum das cafeterias, 10 centavos em vez de 5, mas vale".

A QUESTÃO DO VALOR

Diz o eminente clínico dr. Silva Melo :

Muitas vezes o café é uma beberagem desagradável que tem um sabor amargo e adstringente, um travo especial que não desaparece pela adição de açúcar e isso mesmo quando preparado com o melhor produto e em obediencia rigorosa às boas regras estabelecidas. A razão de tal insucesso póde provir do processo de torrefação. Na exposição de 1911, Thum expoz um novo processo de torrefação de café, cujos grãos crús eram submetidos durante poucos minutos a uma lavagem em água de 65 a 70 graus, onde sofriam intensa fricção, capaz de libertá-los de substàncias aderentes à sua superfície. A água dessa lavagem tornava-se escura, apresentava na superfície uma camada de gordura suja e deixava precipitar grande sedimento semelhante à cêra suja e constituido de pó, fibras vegetais, partículas de tecido, etc. O surpreendente é que os cafés lavados pelos processos habituais forneciam quasi a mesma quantidade de taes impurezas que os cafés não lavados. E são essas substàncias aderentes à superfície dos grãos as principais causadoras de muitos malefícios produzidos pelo café, sem contar os prejuízos que acarretam ao cheiro e ao sabor da infusão obtida. Por estarem na superfície são tais substàncias que sofrem mais direta e intensamente a ação do calor da torrefação, o que dá logar à formação de produtos de cheiro e gosto desagradaveis. Uma das razões da boa tolerancia dos cafés chamados descafeinados é a de serem êles submetidos a processos intensos de lavagem, que vão até a cação em presença de benzina. O café lavado pelo processo de Thum que está patenteado em diver-

sos países, apresenta um aspecto limpo e apetitoso : a quantidade de cafeina é a mesma do café não lavado e o seu sabor e sempre mais puro e agradável.

E' muito possível que uma das razões do café do Brasil ser considerado inferior no estrangeiro e pouco apreciado pelos verdadeiros conhecedores, dependa de fatores dêsse genero. E' possível ainda que os cafés de tipo superior devam uma parte da sua superioridade ao fato de a proporção dessas substâncias inúteis ou prejudiciais ser menor, dada a melhor seleção é o melhor trato dos grãos. Em tais casos, havendo maior igualdade no volume dos grãos, torna-se mais uniforme a torrefação, que fornece produto de qualidade superior.

O PREPARO DA INFUSÃO

Na América já se procura resolver devidamente o problema referente ao preparo do café. Da carta do grande escritor patrício Monteiro Lobato consta ainda o seguinte :

"Dias atrás li o relatório do professor Samuel C. Prescott, do "Massachusets Institute of Technology", o mais alto instituto técnico da América. Foi encarregado de estudar cientificamente o café bebida, de modo a determinar o melhor meio para o seu preparo. Para isso teve á disposição uma verba de 30.000 dollars e todas as mais facilidades de que êsse Instituto dispõe.

Três anos Mr. Prescott levou na empresa — três anos de provas e contraprovas e "tests" feitos com o máximo rigor. Preparava o café de todos os modos possíveis e imagináveis, fazendo depois que turmas de alunos e professores do instituto desfilassem pelo laboratório para darem o testemunho escrito das suas reações gustativas. Chamava a essa turma de provadores, "tasting squads". Afinal, completo o trabalho, resumiu as experiências em duas regras, onde está condensada toda a ciência de preparar o café perfeito.

1 — Para cada chicara de café usar uma colher-de-sopa, de pó moido na hora, colocando-o num recipiente de fundo multiperfurado, sobreposto à cafeteira. Numa vasilha separada, ferver água sufíciente para o numero de chicaras desejado, com margem para a que se perde por evaporação ou absorção no pó. Quando a água atinge o ponto de fervura, fechar o fogo e logo que o ebulir haja cessado, despejar a água lentamente no recipiente cheio de pó. Não despejar a água de um jato.

Quando a água se transfiltrou toda, está o café pronto para ser servido e na exata temperatura para ser tomado, depois do acrescimo do creme.

Não repassar a água duas vezes. Medir a força da bebida pela quantidade do café usado.

2 — Para cada chicara que se deseje tomar, uma colher-de-sopa cheia, não rasa, de pó. Meter êsse pó num saquinho como os de chá — o processo não passa de duplicata do processo de fazer chá. Em seguida ferver a água e logo que o ponto de ebulição seja alcançado, deixar a temperatura cair de alguns graus. Mergulhar então o saquinho de pó por um ou dois minutos. Depois retira-lo, deixar que escorra por alguns segundos — e está a bebida pronta e na temperatura própria para ser tomada.

O vasilhame nunca deve ser de metal e sim de louça, e a água sempre de primeira fervura, e jamais alcalina".

Êsse processo entretanto tem inconvenientes, como pondera o dr. Silva Melo : "Embora a proporção de café para a quantidade de água possa variar segundo os paladares, julgo muito pouco econômica a maneira de aproveitar o pó. Tal processo serve para ex-

periências em laboratórios como o de Prescott ou nas casas ricas e nos restaurantes de luxo. Mas, na pratica, por toda parte onde o café é consumido, imperam outros princípios de econômia e o preparo é feito sob outras condições. Já a obtenção de um café puro, de boa qualidade, é tão extremamente difícil ! Depois, de casa para casa, varía a sua preparação, principalmente no que concerne à sua concentração, porque aí entram em jogo fatores pessoais de paladar, que não permitem o uso de uma bebida unitária. Como quer que seja a fórmula de Prescott não resolve completamente o problema e seria interessante uma investigação comparativa, capaz de estudar as diversas maneiras de preparar o café e estabelecer as vantagens e desvantagens que cada uma delas apresenta. A de Prescott é perfeitamente favorável ao maior gasto de café, fator de importância econômica, embora a tendencia natural do publico seja a de aceitar o que na pratica mais lhe convém, melhor lhe sabe e mais barato lhe custa.

As conclusões de Prescott já eram conhecidas das boas cozinheiras. Elas sabem que o pó de café deve ser primeiramente umedecido pelo vapor dágua ou pela água fervendo. que é despejada aos poucos sôbre êle tal como acontece também nas maquinas atualmente usadas para seu preparo e que em geral fornecem uma bebida excelente. Apesar da côr e do odôr serem extraídos pelas primeiras porções dágua, há ainda nas subsequentes, já muito mais claras, bastante quantidade de cafeina. Qualquer desleixo de preparação póde fornecer uma bebida inferior, até detestável, como acontece no caso de más cozinheiras, mesmo quando empregam café e água de excelente qualidade e se servem de vasilhame apropriado. Uma água imprópria, dura, calcárea, fornece sempre um café de qualidade inferior. Normalmente 20 a 25% do pêso do café moido é solúvel na água fervendo e passa para a infusão, que contém aproximadamente 80% de cafeina do pó empregado.

Hoje, na Europa, vai-se tornando habito adicionar ao café substàncias capazes de aumentar o seu poder de coloração e dimninuir o seu preço. Nêsse particular é o café de figos, o de chicórea, etc., adicionado na proporção de 1 a 25% ao café comum, o mais apreciado, por conferir à infusão obtida mais corpo, o que se traduz por um sabor mais aveludado, além de permitir uma maior adição de leite, dada a intensa côr escura na infusão. A proposito, regista-se que a produção de cevada para café alcançou na Europa cêrca de 5 milhões de sacas.

Tais considerações mostram que o preparo do café segundo o processo de Prescott está longe de corresponder a todas as necessidades da prática e que, dentro da questão, ha outros problemas a serem resolvidos.

O processo mais econômico e pelo qual se retira o máximo de substancias do cafê é o seguinte : ajuntar à quantidade de pó a água necessária, fria, num vaso fechado, que deve ser bem agitado e depois deixado em infusão por meia hora, a frio. Depois colocar o vaso em banho-maria e aquecer a água lentamente até ebulição. Filtrar em vasilha escaldada com água fervendo e servir. Êsse processo fornece, segundo a opinião de Noorden e Salomon, um café mais saboroso que o obtido pelo metodo de Dennstedt, que não conseguimos estudar no original e que foi publicado em 1917 no volume 33, do "Zeitschrift fuer Untersuchung der Nahrungsmittel".

O processo preconisado por Brillat-Savarin tem sido recomendado recentemente por diversos autores, entre êles Lehmann. Noorden e Salomon, que o enaltecem principalmente pela excelencia do aroma da infusão obtida. Sôbre o café moido a fresco derrama-se água quente, que é levada até ebulição momentànea. Guarda-se ¼ do pó, que é ajuntado depois, quando o líquido já se resfriou ligeiramente. Ajuntam-se algumas gotas de água fria, que faz clarear a infusão, precipitando a borra. Decanta-se ou filtra-se".

O NOSSO SISTEMA DE PREPARAÇÃO

No preparo da infusão, como se vê, excluída a qualidade do pó que, aliás, muito influe no sabor, ha uma série de pequenos detalhes de muita importância, apesar de parecerem insignificantes. Da minha observação aquí, conclúo que a porcentagem de pó deve ser mais ou menos 10% para o café simples, a água de primeira fervura, o coador perfeitamente lavado e seco, o vasilhame sem traço de ferrugem e convenientemente escaldado ; todas essas pequenas coisas decidem do sabor da bebida.

Explicam-se essas exigências. Não sendo de primeira fervura, a água fica sem o ar em dissolução, que faz a água leve. O coador usado muitas vezes e sem lavagem perfeita, rancifica com o oleo que nêle se acumula. A ferrugem no vasilhame forma tanato de ferro.

Daí ser o melhor vasilhame o de porcelana, vidro ou alumínio. Ora, em regra não se observam todos êsses detalhes, e daí a raridade de um café perfeito.

A QUESTÃO DOS CAFÉS FINOS

Devo à gentileza do ilustre pesquisador patrício dr. Rogerio de Camargo, dentre muitas outras contribuições de que nêste trabalho me utilisei, as seguintes considerações acêrca desta tão debatida questão :

"Na realidade, porém, dentro de sua complexidade química e biológica, o problema do gosto do café obedece às condições climatéricas de cada região. E' sabido de todos que o país tem várias regiões cafeeiras, cada uma apresentando o seu tipo de café, com o seu aspecto e, principalmente, com o seu gosto especial. Nas praças comerciais de Santos, Rio, Vitória, Paranaguá, bastaria a "prova de chicara" para que um perito em café desde logo indicasse a procedencia do lote. De um modo geral, três são êsses gostos que se revelam no café, traduzidos pelas expressões : "mole", "duro" e "Rio". O gosto Rio é o pior de todos e é considerado prejudicial nos grandes lotes, dado que os mercados o repugnam. E' êsse gôsto de ácido fenico ou de iodoformio que se percebe nos cafés que bebemos nesta grande metrópole.

Estudos aprofundados deveriam por certo, instigar a cobiça dos nossos técnicos para a elucidação dessas modalidades, do gôsto da bebida. Em se considerando a mesma variedade dentro da mesma espécie do cafeeiro, uma planta que vivesse em Franca ou Ribeirão Preto daria o célebre café "mole", da mais alta cotação nos mercados e o mais preferido. Essa mesma planta, na zona chamada dos cafés duros, daria, sem dúvida, cafés com um gôsto aspero ou amargo, como os que se encontram na Sorocabana, ou então daria o "Rio", tão comum no vale do Paraíba e no Estado do Rio. Cada qualidade, nêste caso, tem o seu preço e a sua cotação."

O sr. Rogerio de Camargo e seus colegas do ex-Departamento Técnico do Café focalizaram o problema, tendo em vista a solução da qualidade. "Das inúmeras experiências levadas a efeito nos vários setores da cafeicultura brasileira, foi possível esclarecer que o café "cereja", quando maduro, no galho, apresenta um gôsto sempre "mole", qualquer que seja a zona. Entretanto, se êsse fruto em cereja passar a secar com a pôlpa, no galho ou mesmo no terreiro para onde é transportado, verificar-se-á uma modificação sensível do genuíno e primítivo gôsto, que se transformará em "duro", se estiver na zona Sorocabana e parte da Noroeste, e em "Rio", se estiver na zona do Estado do Rio ou no chamado "Norte de S. Paulo. Focalisado assim o problema, não foi difícil aos nossos técnicos descobrir, em linhas gerais, as causas das modificações do gôsto. E' que em cada região, em cada zona cafeeira, e às vezes dentro de uma mesma fazenda, são diferentes as floras microbianas que atuam na fermentação da pôlpa do café. Cada flora, nêste caso, é responsável

pelo cheiro caraterístico da fermentação, e pelo gôsto que afeta a bebida. Daí o estudo dessas diversas floras, a que procederam os técnicos, na espectativa de uma possível adaptação de uma flora nobre — a dos cafés finos — a uma zona infestada por microorganismos nocivos à qualidade do produto. Sem dúvida, o campo a percorrer nos domínios da biologia é vasto, nesta matéria. Mas o roteiro da qualidade está traçado.

Outro detalhe que influe sobremaneira na produção das qualidades finas consiste no processo do sombreamento dos cafezais por meio de árvores leguminosas. Todos os países, nossos concorrentes, sombream os seus cafezais. O sombreamento permite, em todos os países que o adotam, a colheita de mais de 90% de cafés em estado de cereja, bem maduros, porque o café permanece largo tempo, no galho, nêste estado. Êsses cafés, quando despolpados, oferecem sempre bebida extraordinàriamente fina, desde que não sofra nenhuma prévia fermentação. Daí a razão da produção dos cafés despolpados, em larga escala, nêsses países, quando no Brasil não temos conseguido meio por cento dessas qualidades".

A PROPAGANDA DO CAFE' COM OS DADOS DA CIÊNCIA

Como se vê da carta do sr. Monteiro Lobato, o estudo científico do preparo da bebida já foi feito na América, quando aquí é que o devera ter sido. Reabilitemo-nos, fazendo êsse outro, o estudo fisiológico. Tanto dinheiro havemos gasto em propaganda do café no estrangeiro, boa parte dêle talvês em pura perda. Se há dinheiro para essa propaganda, de efeitos tão duvidosos, por que o há de faltar para êste estudo fisiológico, que iria constituir a base verdadeira, os alicerces, o fundo da verdadeira propaganda? A boa propaganda não consiste em afirmar que é assim, mas em provar que é assim. E em matéria de provar, só a ciência prova. Noto entre nós não só a falta de ciência, mas ainda falta de fé, falta de confiança na ciência. O brasileiro em regra não acredita em ciência. Mas o contrário de ciência é ignorancia, e quem não acredita na ciência tem lógicamente de aceitar o lado oposto, o que é absurdo.

A ciência nunca erra; os que erram são, muitas vezes, os cientístas, que concluem apressadamente, isto é, os que não fazem ciência, ou só fazem meia ciência. Cada vez mais o mundo vai sendo conduzido pela ciência, e país que a despreza tem fatalmente de sofrer terríveis males. Estamos vendo isso na nossa vida econômica. O desprezo pelos ensinamentos das ciências econômicas, cuja base é o bom senso, levou-nos a aventuras que nos estão causando o efeito de verdadeiras calamidades.

A êste propósito, seja-me permitido consignar aquí toda a minha admiração ante a obra realizada pelo grande fazendeiro dr. Antonio de Castro Prado, de S. Paulo. Êsse meu distinto amigo, que começou a vida contando apenas com o seu próprio esfôrço e capacidade de iniciativa e realisação, foi o primeiro, ao que eu saiba, que cuidou de fazer, à sua custa, propaganda do café no estrangeiro. Para isso dirigiu sua preferencia ao mercado hespanhol, e na Hespanha realisou notável trabalho, do qual resultaram não só os lucros que êle pessoalmente hauriu, como o benefício dos produtores em geral, que viram o uso do café muito difundido e radicado naquele país. Hoje o dr. Castro Prado que apesar da edade avançada, e de quasi sem vista, conserva o mesmo espírito sadio e jovial, tem ainda a energia e o tino para gerir o seu considerável patrimonio, fruto merecido do seu esfôrço, bom senso e perseverança.

A propaganda do café, como toda propaganda, é coisa complexa. Não pode ser confundida com a de uma casa comercial que anuncía intensamente uma certa marca. Não é propaganda de marca, coisa muito mais simples. E' propaganda de um produto que aparece no mercado debaixo de mil marcas. Tem pois que ser feita de um modo todo especial e cientificamente — como fez Prescott quanto ao preparo da bebida, com o mes-

mo rigor, com a mesma precisão. Devemos divulgar pelo mundo uma noção exata, tanto quanto possível, e que mereça absoluta fé, graças ao apuro científico que lhe tenha servido de base, da ação fisiológica do café, mostrando que traz benefícios ao organismo humano como leve estimulante, cardiotonico e diuretico, como estimulante do peristaltismo e desinfetante intestinal.

Análogamente se manifesta o dr. Silva Melo, quando diz: "Tal estudo seria uma contribuição interessante e original, principalmente dado o seu valor prático, especialmente aproveitável na propaganda do café no país e no estrangeiro".

"O essencial é augmentar o consumo, ensinar a beber café, criar o habito do seu uso, torná-lo conhecido onde ignorado, demonstrar a sua ação benéfica, libertá-lo de preconceitos que entravam o seu uso, faze-lo vencer os seus concorrentes, etc. E isso é antes de tudo uma questão psicológica, que só entendidos podem resolver".

"O inglês consome 10 vezes menos café que o francês e o holandês ainda mais do dôbro do francês. Por que essas diferenças? Qual o meio de levar o inglês a aumentar a sua quota de consumo? Talvez essa de demonstrar que êle sofre de prisão de ventre devido ao chá que consome e que precisa ser reduzido. Psicológicamenre tal resultado seria fácil de obter e para os outros povos razões semelhantes poderiam ser encontradas...".

"O outro ponto que daria excelente apoio aos métodos de propaganda do café seria, sem dúvida, o papel que representa essa bebida na substituição das congeneres alcoolicas. Isso vem também oportunamente ventilado no trabalho do mesmo clínico, que assim se manifesta: "Apesar da igreja de início condenar o café e o chá, de se propalar produzirem êles esterilidade nas mulheres, etc., apesar de tudo isso foram êles rapidamente aceitos pelo povo e logo apregoados como excelente meio para reduzir o consumo de alcool, do qual então se abusava intensamente. Holberg em 1748, dizia textualmente: "Se o café e o chá não tivessem outras vantagens, teriam pelo menos a de diminuir a embriaguês, que esteve tão na moda. Agora podem as nossas mulheres e filhas fazer até 10 visitas pela manhã e voltar em estado normal para casa".

Se tivessemos sabido tirar partido da lei seca americana, teriamos conseguido um aumento formidável do consumo de café nos Estados Unidos, principalmente porque a cafeina retirada dos cafés descafeinados na Europa é para alí enviada para o preparo de bebidas sem alcool.

Certamente, essa oportunidade ainda existe.

PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO CAFE' — SEU APROVEITAMENTO

Para termos uma idéia da complexidade da composição química do café, basta uma vista de olhos para a lista abaixo, que devemos a Pedro Batista de Andrade. Durante muitos anos andou êsse insigne membro desta Casa e infatigável trabalhador, que a morte veiu colher em plêno vigor intelectual, desdobrando o café na série dos seus componentes.

Após a morte de Batista de Andrade a sua idéia germinou. O governo do Estado de S. Paulo contratou especialistas estrangeiros que iniciaram nos laboratórios do Instituto de Butantan o estudo do aproveitamento do café.

Êsses trabalhos que estiveram a cargo do dr. Carlos H. Slotta, levariam provâvelmente a úteis aplicações, mas estão presentemente interrompidos. Os resultados obtidos, esclarecedores de diversos pontos da química do café, foram relatados minuciosamente em sucessívas publicações na "Revista do Instituto de Café", do Estado de São Paulo.

Das sementes crúas obteve:

6 — Cafeina.

7 — Oleo.

8 — Clorogenato, corante tirado do próprio café e próprio para homogenizar a côr dos cafés pintalgados.

9 — Extrato volumétrico das sementes torradas.

10 — Licor, preparado com o alcool e o extrato volumétrico do café. Excelente aspecto e sabor. Produto capaz, por si só. de dar origem a uma indústria.

11 — Café espumante, refresco muito saboroso, do tipo das bebidas sem alcool.

12 — Balas ou bonbons.

Da borra do café usado ou dos cafés baixos impróprios para o consumo :

13 — Gazes combustíveis, para iluminação ou aquecimento.

14 — Amonea.

15 — Alcatrão.

16 — Carvão, para usos medicos e industriais.

17 — Acido cafeico.

18 — Acetona.

19 — Acido acetico.

20 — Alcool metílico.

Os produtos alcatranosos submetidos a distilação, desdobram-se em hidrocarbonetos líquidos, prenoes, principalmente o creosoto, deixando um resíduo semelhante ao breu de pixe.

Como se vê, há aí um largo campo industrial inteiramente virgem. Até aquí temos aproveitado do café apenas a semente, com fins de bebida. Os estudos de Pedro Batista de Andrade, porém, demonstraram que poderemos ir muito mais longe. E será possível que se tenha queimado tanta riqueza?

APROVEITAMENTO DA FULIGEM DAS TORREFAÇÕES

Para isolar a cafeina da fuligem das torrefações, a nossa prática tem sido uma operação bastante simples, com emprego do aparelho indicado na gravura.

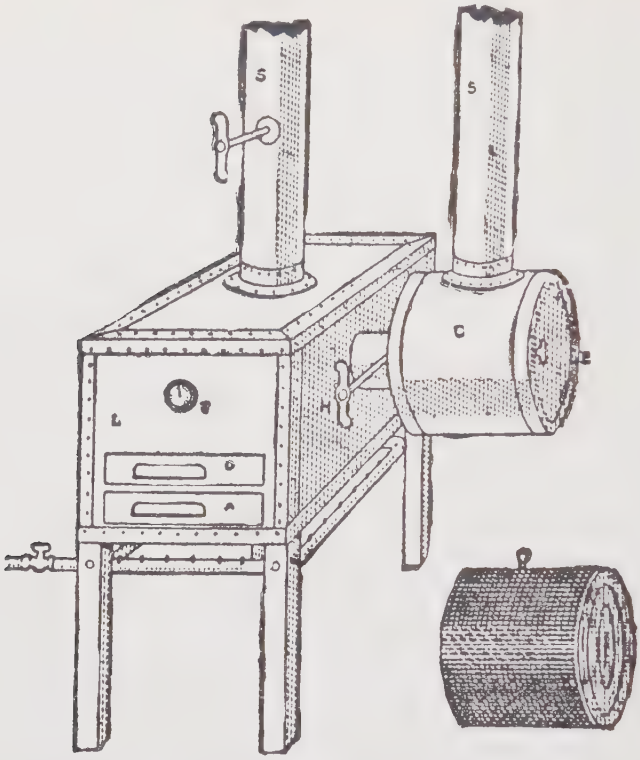
Coloca-se a fuligem na gaveta D. e depois de encher de areia a gaveta A. aquece-se o aparelho por meio do fogareiro F., até que alcance a temperatura de 80°c., tendo-se o cuidado de deixar aberta a torneira B, e fechada a torneiraH. Atingida a temperatura de 80°c., fecha-se a torneira B., e abre-se a H.

E' nêsse momento que se inícia a sublimação, indo a cafeina depositar-se nas peneiras P., colocadas dentro do condensador C. A temperatura, então, pode ser elevada a 120 e até a 140°c., devendo a operação durar de 3 a 4 horas.

Terminada a sublimação, tiram-se e limpam-se as peneiras do resíduo nelas acumulado, que é a cafeina bruta, pronta para ser purificada.

Esta segunda parte, a purificação do produto obtido, faz-se da seguinte maneira :

Numa vasilha de louça esmáltada fervem-se em três litros de água 150 gramas de cafeina em dissolução. Em seguida filtra-se o líquido a quente, por duas vezes, mudando o papel do filtro. Vai o líquido ao fogo novamente, sendo aquecido até a temperatura de 80



graus centigrados, com adição de 75 gramas de carvão animal, quimicamente puro, para clarificação do líquido. Filtra-se mais duas vezes e deixa-se em repouso por 24 horas. Ao cabo expreme-se num pano bem limpo e seca-se no vácuo.

À GUISA DE CONCLUSÃO

Em resumo, de tudo quanto me foi dado compilar acêrca do assunto, talvês se possam concluir os seguintes conceitos :

1 — De testemunhos pessoais colhidos no Brasil e no estrangeiro, tanto por leigos como por especialistas, resulta que os propalados malefícios do café não encontram base nem nos fatos nem nas provas e experiências científicas.

2 — Uma das acusações mais persistentes contra o café : a de que êle provoca insonia, parece especialmente infudada.

3 — Não existem ainda estudos científicos sistematisados e completos acêrca dos efeitos benéficos ou nocivos, do café, no organismo humano. Apenas há alguns trabalhos restritos à sua ação no tubo digestivo.

4 — Tais estudos são absolutamente necessários e urgentes afim de que a propaganda do café, tanto no país como no estrangeiro, se possa basear em provas rigorosamente científicas e, portanto, irrespondiveis.

(*) — Êste primitivo ensaio sôbre o café foi primeiramente lido na Sociedade de Farmacia e Química de S. Paulo, em 24 de Novembro de 1931 ; a convite da Sociedade Rural Brasileira foi relido em sessão de 25-11-931 e publicado na sua revista de Dezembro de 1931 :

em Janeiro de 1932 foi publicado na íntegra no Boletim da Associação Brasileira de Farmaceuticos ; em 16-4-934 foi apresentado à Societé de Farmacie, de Pariz, sendo um resumo publicado no "Journal de Pharmacie et de Chimie", de 16-4-934 ; lido na Sociedad Nacional de Farmacia, de Buenos Aires, em Maio de 1935, que o publicou na íntegra na sua Revista Farmaceutica de 1935. Tômo 77 ; também o publicaram na íntegra "O Estado de S. Paulo", o "Jornal do Comércio", do Rio de Janeiro ; e em resumo uma revista farmaceutica da Ukrania (U. R. S. S.).

O conhecido pesquisador francês professor Georges Pellerin, autor de divulgadíssimo tratado de bromatologia, honrou-nos com duas cartas em que solicitava pormenores sôbre diversos aspectos da questão.

Citamos essa desusada repercussão dêsse pequeno opúsculo, com o intuito de mostrar quanto o estudo dêsse assunto merece continuidade e interesse. A propaganda científica do café deve como principal fito, atingir as classes cultas do país, especialmente a classe medica e farmaceutica, cujas responsabilidades nos conselhos são grandes.

Embora dos meios oficiais não tivessemos nenhuma palavra, consolou-nos um pequeno esbôço de propaganda científica que se tentou em seguida a esta publicação, não sabemos se por coincidencia ou se por efeito dela.

AMERICAN COFFEE CORPORATION

EXPORTADORES DE CAFÉ

SANTOS A C C RIO DE JANEIRO

ANGRA DOS REIS

e

NOVA YORK

Estatística

Café entrado em Santos

Mês de Agosto de 1939

RESUMO

SAFRA	Total de Julho	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Total do mês	TOTAL GERAL
1936/37	3.833	1.427	103	—	—	1.530	5.363
1937/38	307.681	144.813	26.498	—	—	171.311	478.992
1938/39	797.419	428.483	33.271	—	—	461.754	1.259.173
1939/40	3.211	147.698	180	4.066	1.087	153.031	156.242
TOTAL: . . .	1.112.144	722.421	60.052	4.066	1.087	787.626	1.899.770
Mesmo periodo ano ant.	931.474	1.067.730	70.460	7.145	150	1.145.485	2.076.959

Café Paulista

SAFRA POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

ESTRADA DE FERRO	1936/37	1937/38	1938/39	1939/40	TOTAL
São Paulo Railway . . .	693	6.821	90.593	36.774	134.881
Sorocabana	112	49.874	32.216	17.198	99.400
Paulista	275	32.692	85.268	27.551	145.786
Mogiana	—	16.254	51.900	14.523	82.677
Araraquara	100	10.755	74.193	16.819	101.867
Dourado	—	4.539	11.954	1.165	17.658
São Paulo–Goiás	—	3.491	13.625	7.441	24.557
Monte Alto	—	1.438	881	—	2.319
Noroeste	247	18.013	66.705	24.667	109.632
Itatibense	—	17	—	1.520	1.537
São Paulo e Minas . . .	—	127	120	—	247
Jaboticabal	—	—	212	—	212
Morro Agudo	—	—	816	—	816
Central do Brasil . . .	—	792	—	40	832
TOTAL:	1.427	144.813	428.483	147.698	722.421

Movimento de café em Santos - Safra 1939/40

MÊSES	ENTRADAS						Despachos	Embarques	Café de troca retirado do estoque	Café retirado do estoque pelo DNC.	Café de troca revertido ao estoque	Café de troca revertido ao estoque p/D.N.C.	EXISTÊNCIA
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Para o DNC.	Total							
Julho	1.029.641	82.094	329	—	80	1.112.144	805.520	799.195	—	—	—	2.300	2.658.353
Agosto	722.421	60.052	4.066	1.087	—	787.626	923.095	947.612	—	—	—	—	2.498.367
TOTAL: .	1.752.062	142.146	4.335	1.087	80	1.899.770	1.728.615	1.746.807	—	—	—	2.300	—
Mesmo periodo ano anterior .	1.786.049	140.884	13.205	181	136.640	2.076.959	1.966.218	2.012.566	11.090	122.910	45.086	—	2.101.506

Movimento de café no Rio de Janeiro - Safra 1939/40

MÊSES	ENTRADAS					Embarques	Café "Dondo" para propaganda	Revertido ao mercado pelo DNC.	Encontrado a + na verificação do estoque	Retirado do Mercado	Consumo	EXISTÊNCIA
	S. Paulo	M. Gerais	R. de Janeiro	Esp. Santo	Total							
Julho	18.213	90.046	101.795	37.096	247.150	232.305	4.355	1.000	—	—	15.500	516.020
Agosto.	15.565	91.361	77.288	42.113	226.327	241.391	2.215	18.000	17.591	—	15.500	533.262
TOTAL:	33.778	181.407	179.083	79.209	473.477	473.696	6.570	19.000	17.591	—	31.000	—
Mesmo periodo ano anterior .	50.100	164.182	115.025	36.699	366.006	453.237	1.343	120.820	15.441	7.086	31.000	296.818

Movimento de café em Vitória - Safra 1939/40

MÊSES	ENTRADAS			Embarques	Consumo	EXISTÊNCIA
	Esp. Santo	M. Gerais	Total			
Julho	132.187	3.803	135.990	110.106	600	144.393
Agosto.	166.666	12.314	178.980	136.100	600	186.673
TOTAL:	298.853	16.117	314.970	246.206	1.200	—
Mesmo periodo ano anterior .	214.749	13.335	228.084	206.628	750	166.062

Café Paulista (preferencial)

MÊS DE DESPACHO POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

Safra 1938/39

ESTRADA DE FERRO	Junho 1938	Julho 1938	Agosto 1938	Setembro 1938	Outubro 1938	Nov. 1938	Dez. 1938	Janeiro 1939	Fevereiro 1939	Março 1939	TOTAL
São Paulo Railway . .	188	—	—	50	52	333	9.475	32.277	19.415	22.408	84.198
Sorocabana	—	—	—	153	10	—	3.829	10.683	—	—	14.675
Paulista	—	37	—	343	153	891	23.159	47.667	1.093	504	73.847
Mogiana	178	—	263	847	3.428	5.720	27.301	12.314	300	5	50.356
Araraquara.	—	—	—	188	55	106	23.809	40.042	1.412	1.998	67.610
Dourado	—	—	—	—	—	—	2.610	6.064	260	802	9.736
São Paulo Goiás . . .	—	—	—	—	—	40	4.355	7.613	—	—	12.008
Monte Alto	—	—	—	—	—	—	39	842	—	—	881
Noroeste	—	—	—	—	255	285	8.189	35.706	—	—	44.435
São Paulo e Minas . .	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	120
Jaboticabal	—	—	—	—	—	—	—	212	—	—	212
Morro Agudo	—	—	—	—	—	—	—	816	—	—	816
TOTAL: . . .	366	37	263	1.581	3.953	7.495	102.676	194.236	22.480	25.717	358.894

Café Paulista (preferencial)

MÊS DE DESPACHO POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

Destino Maritima — **Safra 1938/39**

ESTRADA DE FERRO	Novembro 1938	Dezembro 1938	Janeiro 1939	TOTAL
São Paulo Railway . .	—	300	—	300
Paulista	—	—	147	147
Mogiana	—	—	198	198
Araraquara	747	445	—	1.192
TOTAL:	747	745	345	1.837

Destino Maritima — **Safra 1939/40**

ESTRADA DE FERRO	JUNHO 1939	JULHO 1939	AGOSTO 1939	TOTAL
Paulista	—	403	—	403
Araraquara	1.037	1.608	—	2.645
Monte Alto	—	—	106	106
Central do Brasil . . .	481	—	—	481
TOTAL:	1.518	2.011	106	3.635

THOMAZ HENRIQUES & CIA. LTDA.

Rua Florencio de Abreu, 5 e 7 - S. Paulo

DISTRIBUIDORES de:

Ferragens para Construcções — Ferramentas para Artes, Officios e Lavoura — Correias para Maquinas — Cabos de aço — Rebolos diversos — Limas "Nicholson" — Parafusos, porcas e rebites — Serras para Ferro e Madeira — Tecidos de Ferro e Latão — Tubos de Borracha — Tintas e Oleos — Pincéis e Brochas — Arames de Ferro e de Aço — Correntes de Ferro — Telhas de Ferro Galvanizado — Conexões para Tubos — Artigos para Officinas, Industrias, Estradas de Ferro e Lavoura.

MERCADORIAS DE BOA QUALIDADE POR PREÇOS MODICOS.

Café Paulista (preferencial)

MÊS DE DESPACHO POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

Safra 1939/1940

ESTRADA DE FERRO	JUNHO 1939	TOTAL
São Paulo Railway .	15.845	15.845
Sorocabana	1.739	1.739
Paulista	15.866	15.866
Mogiana	8.091	8.091
Araraquara	9.077	9.077
Dourado	832	832
São Paulo–Goiás . .	6.598	6.598
Noroéste	14.683	14.683
TOTAL:. . .	72.731	72.731

Safra 1939/1940 - DESPOLPADO

ESTRADA DE FERRO	JULHO 1939	TOTAL
São Paulo Railway .	169	169
Sorocabana	1.987	1.987
Paulista	946	946
Mogiana	632	632
Noroéste	65	65
TOTAL:. . .	3.799	3.799

Café Goiano

SAFRA POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

ESTRADA	JULHO 1939	AGOSTO 1939	TOTAL
Mogiana . . .	2.735	1.331	4.066
TOTAL :. . .	2.735	1.331	4.066

Café Paranaense

POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

ESTRADA DE FERRO	JULHO 1939	TOTAL
São Paulo–Paraná . .	1.087	1.087
TOTAL:. . .	1.087	1.087

Café Mineiro

SAFRA POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

ESTRADA DE FERRO	1936/37	1937/38	1938/39	1939/40	TOTAL
São Paulo Railway . . .	—	151	64	—	215
Mogiana	103	19.367	17.146	180	36.796
Rêde Sul Mineira . . .	—	6.810	16.061	—	22.871
Oeste de Minas	—	20	—	—	20
Leopoldina Railway. . .	—	150	—	—	150
TOTAL:	103	26.498	33.271	180	60.052

Café recebido a despacho

Safra

ESTRADAS	TOTAL ATÉ 31 DE JULHO DE 1939				1.ª QUINZENA DE AGOSTO			
	Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Pref.	TOTAL
S. Paulo Railway . .	75.620	34.239	55.841	115.700	2.757	3.692	18.642	25.091
E. F. Sorocabana . .	37.401	49.899	23.115	110.415	23.881	31.873	9.915	65.669
Cia. Paulista	12.056	16.107	116.441	144.604	11.247	15.012	68.660	94.919
Cia. Mogiana . . .	5.007	6.676	94.710	106.393	699	931	68.274	69.904
E. F. Araraquara . .	9.494	12.761	48.454	70.709	3.901	5.210	29.818	38.929
E. F. Dourado . . .	305	409	3.588	4.302	238	317	3.739	4.294
E. F. S. Paulo-Goiáz	671	893	33.446	35.010	485	649	18.433	19.567
E. F. Monte Alto . .	—	—	45	45	—	—	—	—
E. F. Noroeste do Brasil	19.110	25.863	62.108	107.081	14.631	19.530	35.465	69.626
E. F. Itatibense . .	1.140	1.520	—	2.660	—	—	—	—
Cia. Campineira . .	—	—	—	—	—	—	—	—
E. F. S. Paulo e Minas	—	—	4.528	4.528	—	—	2.139	2.139
E. F. Jaboticabal . .	—	—	—	—	—	—	—	—
E. F. Barra Bonita .	—	—	—	—	—	—	—	—
E. F. Morro Agudo .	—	—	2.305	2.305	—	—	—	—
E. F. Central do Brasil	30	40	—	—	30	40	—	70
TOTAL:. . .	110.834	148.407	444.581	703.822	57.869	77.254	255.085	390.208

Café recebido a despacho com

Safra

ESTRADAS	TOTAL ATÉ 31 DE JULHO DE 1939				1.ª QUINZENA DE AGOSTO			
	Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Pref.	TOTAL
S. Paulo Railway . .	593	789	—	1.382	—	—	—	—
E. F. Sorocabana . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Cia. Paulista	238	317	403	958	—	—	—	—
Cia. Mogiana . . .	386	528	—	914	—	—	—	—
E. F. Araraquara . .	—	—	2.945	2.945	—	—	—	—
E. F. S. Paulo-Goiáz	—	—	41	41	—	—	—	—
E. F. Monte Alto . .	—	—	—	—	—	—	106	106
E. F. Noroeste do Brasil	1.488	1.981	657	4.126	—	—	—	—
E. F. Central do Brasil	2.599	3.474	481	6.554	478	635	—	1.113
TOTAL:. . .	5.304	7.089	4.527	16.920	478	635	106	1.219

com destino a Santos

1939/40

2.ª QUINZENA DE AGOSTO				TOTAL			TOTAL GERAL
Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Preferêncial	
1.342	1.791	23.747	26.880	29.719	39.722	98.230	167.671
61.754	82.435	14.532	158.731	123.046	164.207	47.562	334.815
23.926	31.906	136.057	191.889	47.229	63.025	321.158	431.412
2.660	3.549	118.179	124.388	8.366	11.156	281.163	300.685
6.943	9.286	69.465	85.694	20.338	27.257	147.737	195.332
1.118	1.492	5.719	8.329	1.661	2.218	13.046	16.925
646	867	39.586	41.099	1.802	2.409	91.465	95.676
—	—	45	45	—	—	90	90
22.950	30.665	61.032	114.647	56.691	76.058	158.605	291.354
—	—	—	—	1.140	1.520	—	2.660
—	—	—	—	—	—	—	—
160	212	4.319	4.691	160	212	10.986	11.358
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	1.143	1.143	—	—	3.448	3.448
—	—	—	—	60	80	—	140
121.509	162.203	473.824	757.536	290.212	387.864	1.173.490	1.851.566

destino ao Rio de Janeiro

1939/40

2.ª QUINZENA DE AGOSTO				TOTAL			TOTAL GERAL
Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Preferêncial	
—	—	62	62	593	789	62	1.444
458	610	—	1.068	458	610	—	1.068
—	—	—	—	238	317	403	958
334	447	218	999	720	975	218	1.913
—	—	—	—	—	—	2.945	2.945
—	—	—	—	—	—	41	41
—	—	—	—	—	—	106	106
120	160	—	280	1.608	2.141	657	4.406
2.135	2.848	85	5.068	5.212	6.957	566	12.735
3.047	4.065	365	7.477	8.829	11.789	4.998	25.616

Café recebido a despacho

Safra

ESTRADAS	1.º QUINZENA DE JULHO				
	Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida
São Paulo Railway	12.411	16.571	31.286	60.268	13.209
E. F. Sorocabana	17.428	23.245	9.724	50.397	19.973
Cia. Paulista	4.821	6.439	50.983	62.243	7.235
Cia. Mogiana	3.877	5.171	35.534	44.582	1.130
E. F. Araraquara	3.390	4.544	30.324	38.258	6.104
E. F. Dourado	193	258	1.016	1.467	112
E. F. S. Paulo Goiáz	435	579	17.109	18.123	236
E. F. Monte Alto	—	—	45	45	—
E. F. Noroeste do Brasil	7.377	9.836	30.201	47.414	11.733
E. F. Itatibense	990	1.320	—	2.310	150
Cia. Campineira	—	—	—	—	—
E. F. S. Paulo e Minas	—	—	—	—	—
E. F. Jaboticabal	—	—	—	—	—
E. F. Barra Bonita	—	—	—	—	—
E. F. Morro Agudo	—	—	—	—	—
E. F. Central do Brasil	30	40	—	70	—
TOTAL:	50.952	68.003	206.222	325.177	59.882

com destino a Santos

1939/40

2.º QUINZENA DE JULHO			TOTAL			TOTAL GERAL
Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Pref.	
17.668	24.555	55.432	25.620	34.239	55.841	115.700
26.654	13.391	60.018	37.401	49.899	23.115	110.415
9.668	65.458	82.361	12.056	16.107	116.441	144.604
1.505	59.176	61.811	5.007	6.676	94.710	106.393
8.217	18.130	32.451	9.494	12.761	48.454	70.708
151	2.572	2.835	305	409	3.588	4.302
314	16.337	16.887	671	893	33.446	35.010
—	—	—	—	—	45	45
16.027	31.907	59.667	19.110	25.863	62.108	107.081
200	—	350	1.140	1.520	—	2.660
—	—	—	—	—	—	—
—	4.528	4.528	—	—	4.528	4.528
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	2.305	2.305	—	—	2.305	2.305
—	—	—	30	40	—	70
80.404	238.359	378.645	110.834	148.407	444.581	703.822

LIMA, NOGUEIRA & CIA.

Commissarios e Exportadores

Rua do Commercio, 86 ♥ **End. Telegraphico "Telles"**

Caixa Postal, 91 SANTOS

Resumo do movimento de café destinado a Santos

Até 31 de Julho de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

SÉRIES	Despachadas	Liberadas	Destinos alterados	Anuladas	Interditadas	A liberar
D-37	6.511.729	5.991.027	20.054	9.777	—	490.871
Pr.-37	456.257	456.257	—	—	—	—
D-38	2.966.961	1.701.378	6.836	11.600	137	1.247.010
R-38	2.225.806	713	5.127	14.862	—	2.205.104
Pr.-38	6.321.794	5.497.971	3.106	3.265	—	817.452
Safras velhas .	18.482.547	13.647.346	35.123	39.504	137	4.760.437
D-39	148.407	—	—	—	—	148.407
R-39	110.834	—	—	—	—	110.834
Pr.-39	444.581	2.082	—	—	—	442.499
Safra 1939/40 .	703.822	2.082	—	—	—	701.740
TOTAL:	19.186.369	13.649.428	35.123	39.504	137	5.462.177

Viveiros.

Movimento de café nos Estados Unidos

Mês de Junho de 1939

PAÍSES	IMPORTAÇÃO p/consumo	RE-EXPORTAÇÃO	EXPORTAÇÃO		
	Sacas	Sacas	Café em grão Sacas	Café torrado Quilos	Succedaneos Quilos
Bélgica	—	—	38	501	14
Dinamarca	—	293	—	—	—
Finlandia	—	117	—	3.266	—
França	—	932	810	4.094	55
Alemanha	—	6	615	706	35
Islandia	—	—	—	142	—
Italia	—	—	910	36	23
Malta, Gozo e Chipre	—	—	—	272	—
Holanda	—	248	139	4.854	—
Noruega	—	—	—	—	408
Suécia	—	—	249	10.020	817
Suiça	—	—	153	—	—
Reino Unido	—	—	—	2.504	8.301
Iugoslavia	—	—	38	—	—
Canadá	1	5	337	14.417	17.528
Honduras Britanicas	—	—	—	961	—
Costa Rica	6.527	—	—	5	63
Guatemala	31.066	—	—	—	—
Honduras	676	—	—	—	11
Nicaragua	15.152	—	—	62	—
Panamá	37	—	—	392	44
Panamá (Zona do Canal)	1.378	—	—	2.420	452
Salvador	46.382	—	—	—	—
Mexico	32.702	—	—	6.515	204
Ilhas Miquelon e S. Pedro	—	—	—	676	—
Terra Nova e Lavrador	—	6	—	684	174
Bermudas	—	1	1	4.221	372
Barbados	—	—	—	983	22
Jamaica	—	—	—	—	49
Trindade e Tobago	—	—	—	56	65
Indias Britanicas Oc.	—	3	—	1.570	30
Cuba	3.221	—	460	184	57
Indias Holandêsas Oc.	—	—	6	4.062	5
Indias Francezas Oc.	—	—	2	—	—
Haiti	13.857	—	—	—	—
BRASIL	825.175	—	—	—	—
Chile	—	—	—	22	354
Colombia	284.010	—	—	—	—
Equador	4.022	—	—	—	27
Perú	—	—	—	332	321
Venezuela	11.589	—	—	45	—
Aden	200	—	—	—	—
Republica Dominicana	2.743	—	—	—	—
Saudi Arabia. Iemen	1.766	—	—	—	—
India Inglêsa	—	—	—	2.460	256
Malaia Britanica	—	—	—	2.819	2.554
Ceilão	—	—	—	120	5
China	—	—	—	8.866	133
Burma	—	—	—	844	245
Indias Holandêsas	3.348	—	—	806	150
Indo China Francêsa	—	—	—	231	—
Hong Kong	—	—	8	4.539	53
Irak	—	—	—	65	—
Japão	—	7	8	180	—
Palestina	—	—	—	272	680
Filipinas	—	—	1.624	27.064	144
Sião	—	—	—	343	1.225
Diversos da Asia	—	—	—	125	—
Australia	—	119	171	1.293	—
Oceania Britanica	—	—	—	797	—
Oceania Francêsa	—	—	—	87	3
Nova Zelandia	—	17	—	98	16
Etiopia	133	—	—	—	—
Congo Bélga	2.972	—	—	—	—
Africa Oriental Inglêsa	12.820	—	—	—	—
União Sul Africana	—	—	—	3.397	3.040
Poss. Brit. Africa do Sul	—	—	—	11	—
Costa do Ouro	—	—	—	321	—
Nigeria	—	—	—	348	—
Poss. Britan. da Africa Oc.	—	—	—	—	5
Egito	—	—	—	272	—
Argelia	—	—	76	—	—
Poss. Francêsas da Africa	—	—	—	78	—
Líberia	—	—	—	131	—
Moçambique	—	—	—	—	474
TOTAIS:	1.299.777	1.754	5.645	119.569	38.114

DISTRITOS	IMPORTAÇÃO p/consumo	EXPORTAÇÃO		
	Sacas	Café em grão Sacas	Café torrado Quilos	Succedaneos Quilos
Maine e New Hampshire	166	—	29	—
Vermont	—	337	120	—
Massachussetts	55.280	—	384	4
St. Lawrence	—	—	534	812
Bufalo	508	—	162	2.300
New York	704.004	2.585	45.277	20.226
Filadelfia	10.204	—	—	—
Mariland	29.571	—	—	—
Virginia	13.725	—	—	—
Carolina do Sul	1.647	—	—	—
Florida	7.508	—	802	3
New Orleans	296.481	—	892	11
Galveston	44.341	—	—	—
Sto. Antonio	—	—	671	209
El Paso	—	—	71	—
S. Diogo	348	—	—	—
Arizona	—	—	5.515	—
Los Angeles	32.398	243	171	—
S. Francisco	92.419	387	2.939	324
Oregon	4.245	—	39.336	—
Washington	6.929	—	—	13.271
Alaska	—	—	9.919	—
Hawaii	—	1.632	9.687	—
Dacota	—	—	11	372
Duluth e Superior	—	—	233	458
Michigan	—	—	297	125
Kentucky	3	—	2.487	—
Porto-Rico	—	460	—	—
Ilhas Virgens	—	—	—	—
Diferenças	—	1	32	—
TOTAIS:	1.299.777	56.645	119.569	38.114

Resumo do movimento de café destinado a Santos

Até 31 de Agosto de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

SÉRIES	Despachadas	Liberadas	Destinos alterados	Anuladas	Interditadas	A liberar
D–37	6.511.301	6.135.840	20.054	9.777	—	345.630
Pr.–37	456.257	456.257	—	—	—	—
D–38	2.966.732	1.770.967	6.836	11.600	137	1.177.192
R–38	2.225.806	713	5.127	14.862	—	2.205.104
Pr.–38	6.321.794	5.856.865	3.106	3.265	—	458.558
Safras velhas . .	18.481.890	14.220.642	35.123	39.504	137	4.186.484
D–39	387.864	70.668	—	—	—	317.196
R–39	290.212	—	—	—	—	290.212
Pr.–39	1.173.490	78.612	—	—	—	1.094.878
Safra 1939/40 . .	1.851.566	149.280	—	—	—	1.702.286
TOTAL: . .	20.333.456	14.369.922	35.123	39.504	137	5.888.770

ESCRIPTORIO·
RUA 15 DE NOVEMBRO N.º 7
TELEPHONE, 5013
END. TELEGR.: "ANCHIETA"
CAIXA POSTAL, 392
AGENCIA: JAHÚ

ARMAZENS GERAES
ANCHIETA
S/A
SANTOS

ARMAZENS:
N.º 1-R. GENERAL CAMARA, 437-439
TELEPHONE, 5028
N.º 2-RUA SILVA JARDIM 165
TELEPHONE, 6579
AGENCIA: ARAÇATUBA

DIRECTORIA
CARLOS BRAGA
DIRECTOR-PRESIDENTE
FABIO LEITE DE MORAES
DIRECTOR-GERENTE

SERVIÇO EFFICIENTE-AMPLOS ARMAZENS - PESSOAL HABILITADO - MACHINISMOS APERFEIÇOADOS-PRESTEZA E SERIEDADE

CONSELHO FISCAL:
GEREMIA LUNARDELLI
FRANCISCO DA CUNHA DINIZ JUNQUEIRA
DR. PLINIO DE OLIVEIRA ADAMS

Enviem os seus cafés designados aos ARMAZENS GERAES ANCHIETA S/A - SANTOS - S.P.R.

Movimento da safra 1938-39 - destino Santos

SACAS DE 60 QUILOS

Até 31 de Julho de 1939

SÉRIES	Despachadas	Liberadas	Destinos alterados	Anuladas	Interditadas	A liberar
1-D-38	29.561	29.561	—	—	—	—
2-D-38	147.713	147.713	—	—	—	—
3-D-38	196.150	196.150	—	—	—	—
4-D-38	243.192	243.192	—	—	—	—
5-D-38	296.557	296.557	—	—	—	—
6-D-38	372.148	369.091	—	2.800	—	257
7-D-38	292.925	290.525	—	2.400	—	—
8-D-38	318.929	128.589	1.772	800	—	187.768
9-D-38	228.673	—	241	1.600	—	226.832
10-D-38	190.446	—	2.971	800	—	186.675
11-D-38	107.461	—	798	1.600	—	105.063
12-D-38	133.076	—	—	1.600	—	131.476
13-D-38	85.770	—	—	—	—	85.770
14-D-38	73.002	—	628	—	—	72.374
15-D-38	30.431	—	40	—	—	30.391
16-D-38	38.349	—	—	—	—	38.349
17-D-38	29.526	—	386	—	137	29.003
18-D-38	23.528	—	—	—	—	23.528
19-D-38	37.614	—	—	—	—	37.614
20-D-38	91.910	—	—	—	—	91.910
TOTAL:	2.966.961	1.701.378	6.836	11.600	137	1.247.010
20-R-38	22.218	—	—	—	—	22.218
19-R-38	110.774	—	—	516	—	110.258
18-R-38	147.114	240	—	1.116	—	145.758
17-R-38	182.489	248	—	1.752	—	180.489
16-R-38	222.463	225	—	2.778	—	219.460
15-R-38	279.166	—	—	2.100	—	277.066
14-R-38	219.747	—	—	1.800	—	217.947
13-R-38	239.282	—	1.326	600	—	237.356
12-R-38	171.878	—	182	1.200	—	170.496
11-R-38	142.578	—	2.226	600	—	139.752
10-R-38	80.544	—	599	1.200	—	78.745
9-R-38	99.840	—	—	1.200	—	98.640
8-R-38	64.292	—	—	—	—	64.292
7-R-38	54.820	—	471	—	—	54.349
6-R-38	22.839	—	30	—	—	22.809
5-R-38	28.776	—	—	—	—	28.776
4-R-38	22.154	—	293	—	—	21.861
3-R-38	17.663	—	—	—	—	17.663
2-R-38	28.229	—	—	—	—	28.229
1-R-38	68.940	—	—	—	—	68.940
TOTAL:	2.225.806	713	5.127	14.862	—	2.205.104
Preferêncial 1938	6.321.794	5.497.971	3.106	3.265	—	817.452
Safra 1938/39	11.514.561	7.200.062	15.069	29.727	137	4.269.566

Movimento da safra 1938-39 - destino Santos

SACAS DE 60 QUILOS

A.é 31 de Agosto de 1939

SÉRIES	Despachadas	Liberadas	Destinos alterados	Anuladas	Interditadas	A liberar
1-D-38	29.561	29.561	—	—	—	—
2-D-38	147.713	147.713	—	—	—	—
3-D-38	196.150	196.150	—	—	—	—
4-D-38	243.192	243.192	—	—	—	—
5-D-38	296.557	296.557	—	—	—	
6-D-38	371.919	369.091	—	2.800	—	28
7-D-38	292.925	290.525	—	2.400	—	—
8-D-38	318.929	198.178	1.772	800	—	118.179
9-D-38	228.673	—	241	1.600	—	226.832
10-D-38	190.446	—	2.971	800	—	186.675
11-D-38	107.461	—	798	1.600	—	105.063
12-D-38	133.076	—	—	1.600	—	131.476
13-D-38	85.770	—	—	—	—	85.770
14-D-38	73.002	—	628	—	—	72.374
15-D-38	30.431	—	40	—	—	30.391
16-D-38	38.349	—	—	—	—	38.349
17-D-38	29.526	—	386	—	137	29.003
18-D-38	23.528	—	—	—	—	38.528
19-D-38	37.614	—	—	—	—	37.614
20-D-38	91.910	—	—	—	—	91.910
TOTAL:	2.966.732	1.770.967	6.836	11.600	137	1.177.192
20-R-38	22.218	—	—	—	—	22.218
19-R-38	110.774	—	—	516	—	110.258
18-R-38	147.114	240	—	1.116	—	145.758
17-R-38	182.489	248	—	1.752	—	180.489
16-R-38	222.463	225	—	2.778	—	219.460
15-R-38	279.166	—	—	2.100	—	277.066
14-R-38	219.747	—	—	1.800	—	217.947
13-R-38	239.282	—	1.326	600	—	237.356
12-R-38	171.878	—	182	1.200	—	170.496
11-R-38	142.578	—	2.226	600	—	139.752
10-R-38	80.544	—	599	1.200	—	78.745
9-R-38	99.840	—	—	1.200	—	98.640
8-R-38	64.292	—	—	—	—	64.292
7-R-38	54.820	—	471	—	—	54.349
6-R-38	22.839	—	30	—	—	22.809
5-R-38	28.776	—	—	—	—	28.776
4-R-38	22.154	—	293	—	—	21.861
3-R-38	17.663	—	—	—	—	17.663
2-R-38	28.229	—	—	—	—	28.229
1-R-38	68.940	—	—	—	—	68.940
TOTAL:	2.225.806	713	5.127	14.862	—	2.205.104
Preferêncial 1938	6.321.794	5.856.865	3.106	3.265	—	458.558
Safra 1938/39	11.514.332	7.628.545	15.069	29.727	137	3.840.854

Movimento da safra 1937-38 - Destino Santos

Até 31 de Julho de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

DATA DO DESPACHO	Despachadas	Substituidas	TOTAL	Liberadas	Destinos alterados	Anuladas	A liberar
2.ª de Julho	189.045	2.762	191.807	191.807	—	—	—
1.ª de Agosto	621.242	8.150	629.392	629.392	—	—	—
2.ª de Agosto	941.236	15.755	956.991	956.991	—	—	—
1.ª de Setembro	892.825	20.313	913.138	902.958	10.180	—	—
2.ª de Setembro	893.853	20.001	913.854	907.568	6.286	—	—
1.ª de Outubro	727.918	5.923	733.841	733.371	470	—	—
2.ª de Outubro	642.557	13.032	655.589	652.118	—	3.471	—
1.ª de Novembro	289.634	4.906	294.540	292.643	—	1.476	421
2.ª de Novembro	322.821	4.658	327.479	326.619	300	—	560
1.ª de Dezembro	179.465	7.629	187.094	180.843	1.933	—	4.318
2.ª de Dezembro	163.286	4.484	167.770	160.600	600	—	6.570
1.ª de Janeiro	77.185	—	77.185	39.656	135	—	37.394
2.ª de Janeiro	88.438	—	88.438	3.183	150	—	85.105
1.ª de Fevereiro	91.199	—	91.199	3.179	—	1.080	86.940
2.ª de Fevereiro	80.983	—	80.983	2.639	—	1.260	77.084
1.ª de Março	81.232	—	81.232	3.147	—	1.020	77.065
2.ª de Março	121.197	—	121.197	4.313	—	1.470	115.414
TOTAL:	6.404.116	107.613	6.511.729	5.991.027	20.054	9.777	490.871
Preferêncial 1937	411.324	44.933	456.257	456.257	—	—	—
Safra 1937/38	6.815.440	152.546	6.967.986	6.447.284	20.054	9.777	490.871

Movimento da safra 1937-38 - Destino Santos

Até 31 de Agosto de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

DATA DO DESPACHO	Despachadas	Substituidas	TOTAL	Liberadas	Destinos alterados	Anuladas	A liberar
2.ª de Julho	189.045	2.762	191.807	191.807	—	—	—
1.ª de Agosto	621.242	8.150	629.392	629.392	—	—	—
2.ª de Agosto	941.236	15.755	956.991	956.991	—	—	—
1.ª de Setembro	892.825	20.313	913.138	902.958	10.180	—	—
2.ª de Setembro	893.853	20.001	913.854	907.568	6.286	—	—
1.ª de Outubro	727.918	5.923	733.841	733.371	470	—	—
2.ª de Outubro	642.557	13.032	655.589	652.118	—	3.471	—
1.ª de Novembro	289.634	4.569	294.203	292.727	—	1.476	—
2.ª de Novembro	322.821	4.158	326.979	326.679	300	—	—
1.ª de Dezembro	179.465	6.107	185.572	181.800	1.933	—	1.839
2.ª de Dezembro	163.286	4.484	167.770	164.570	600	—	2.600
1.ª de Janeiro	77.185	1.931	79.116	77.823	135	—	1.158
2.ª de Janeiro	88.438	—	88.438	71.150	150	—	17.138
1.ª de Fevereiro	91.199	—	91.199	11.765	—	1.080	78.354
2.ª de Fevereiro	80.983	—	80.983	11.667	—	1.260	68.056
1.ª de Março	81.232	—	81.232	10.831	—	1.020	69.381
2.ª de Março	121.197	—	121.197	12.623	—	1.470	107.104
TOTAL:	6.404.116	107.185	6.511.301	6.135.840	20.054	9.777	345.630
Preferencial 1937	411.324	44.933	456.257	456.257	—	—	—
Safra 1937/38	6.815.440	152.118	6.967.558	6.592.097	20.054	9.777	345.630

Café recebido a despacho na Quota D. N. C.

Safra 1939/1940

ESTRADAS	TOTAL até 31 de Julho	1.ª Quinzena de Agosto	2.ª Quinzena de Agosto	TOTAL
São Paulo Railway . . .	16.318	1.617	1.873	19.808
E. F. Sorocabana. . . .	74.307	38.604	72.743	185.654
Cia. Paulista	54.753	25.681	54.997	135.431
Cia. Mogiana	16.630	5.938	10.472	33.040
E. F. Araraquara . . .	14.443	6.295	13.159	33.897
E. F. Dourado	7.814	4.654	7.097	19.565
E. F. S. Paulo-Goiáz . .	7.193	4.104	8.276	19.573
E. F. Monte Alto . . .	110	18	98	226
E. F. Noroeste do Brasil	45.244	20.062	31.066	96.372
E. F. Itatibense	1.140	—	—	1.140
Cia. Campineira	—	—	—	—
E. F. S. Paulo e Minas.	320	308	23	651
E. F. Jaboticabal. . . .	—	—	—	—
E. F. Barra Bonita . .	851	—	1.065	1.916
E. F. Morro Agudo . .	102	318	—	420
E. F. Central do Brasil	3.868	707	50	4.625
TOTAL:	243.093	108.306	200.919	552.318

OS CAFÉS A NOS SEREM CONSIGNADOS DEVERÃO
SER DESPACHADOS PARA ***SANTOS — S. P. R.***

COMPANHIA PAULISTA DE EXPORTAÇÃO

SANTOS

RUA FREI GARPAR, 12-1.º andar
TELEPHONE : 5261

Endereço Teleg.: "COPAULEX"
CAIXA POSTAL 704

Café recebido a despacho com destino ao Rio de Janeiro

Safra 1939/1940

ESTRADAS	1.º QUINZENA DE JULHO				2.º QUINZENA DE JULHO				TOTAL			TOTAL GERAL
	Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Pref.	
S. Paulo Railway . .	593	789	—	1.382	—	—	—	—	593	789	—	1.382
Cia. Paulista	163	216	139	518	75	101	264	440	238	317	403	958
Cia. Mogiana	—	—	—	—	386	528	—	914	386	528	—	914
E. F. Araraquara . . .	—	—	2.792	2.792	—	—	153	153	—	—	2.945	2.945
E. F. S. Paulo-Goiás .	—	—	—	—	—	—	41	41	—	—	41	41
E. F. Noroeste do Brasil	1.488	1.981	657	4.126	—	—	—	—	1.488	1.981	657	4.126
E. F. Central do Brasil	2.330	3.116	481	5.927	269	358	—	627	2.599	3.474	481	6.554
TOTAL: . . .	4.574	6.102	4.069	14.745	730	987	458	2.175	5.304	7.089	4.527	16.920

Café recebido a despacho com

Safra

ESTRADAS	TOTAL ATÉ 31 DE JULHO DE 1939				1.ª QUINZENA DE AGOSTO			
	Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Pref.	TOTAL
S. Paulo Railway . .	42	58	938	1.038	—	—	—	—
Cia. Paulista	37	51	3.666	3.754	—	—	1.011	1.011
Cia. Mogiana	307	407	2.521	3.235	22	30	1.743	1.795
S. Paulo–Goiáz . . .	—	—	—	—	—	—	901	901
E. F. Noroeste do Brasil	198	264	—	462	—	—	102	102
E. F. S. Paulo e Minas	—	—	—	—	—	—	850	850
E. F. Morro Agudo. .	—	—	1.581	1.581	—	—	2.352	2.352
E. F. Central do Brasil	—	—	—	—	53	70	844	967
TOTAL: . . .	584	780	8.706	10.070	75	100	7.803	7.978

Recolhendo café.

destino a Angra dos Reis

1939/1940

2.ª QUINZENA DE AGOSTO				TOTAL			TOTAL GERAL
Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Pref.	
—	—	—	—	42	58	938	1.038
260	347	1.449	2.056	297	398	6.126	6.821
—	—	4.189	4.189	329	437	8.453	9.219
—	—	567	567	—	—	1.468	1.468
—	—	1.070	1.070	198	264	1.172	1.634
—	—	—	—	—	—	850	850
—	—	1.387	1.387	—	—	5.320	5.320
—	—	85	85	53	70	929	1.052
260	347	8.747	9.354	919	1.227	25.256	27.402

ALMEIDA PRADO & CIA.

COMMISSARIOS E EXPORTADORES

END. TELEG. "ALPRADO"
CAIXA POSTAL, 241

ESCRIPTORIO:
Rua 15 de Novembro, 55 - SANTOS

Café recebido a despacho com destino a Angra dos Reis

Safra 1939/40

ESTRADAS	1.º QUINZENA DE JULHO				2.º QUINZENA DE JULHO				TOTAL			TOTAL GERAL
	Retida	Direta	Pref.	TOTAL	Retida	Direta	Pref.	Total	Retida	Direta	Pref.	
S. Paulo Railway	—	—	—	—	42	58	938	1.038	42	58	938	1.038
Cia. Paulista . .	—	—	—	—	37	51	3.666	3.754	37	51	3.666	3.754
Cia. Mogiana . .	163	214	1.264	1.640	145	193	1.257	1.595	307	407	2.521	3.235
Noroeste do Brasil	198	264	—	462	—	—	—	—	198	264	—	462
Morro Agudo . .	—	—	—	—	—	—	1.581	1.581	—	—	1.581	1.581
TOTAL: . . .	360	478	1.264	2.102	224	302	7.442	7.968	584	780	8.706	10.070

Café recebido a despacho na quota D.N.C.

Safra 1939/40

ENTRADAS	1.º quinzena de Julho	2.º quinzena de Julho	TOTAL
São Paulo Railway	14.951	1.367	16.318
E. F. Sorocabana	41.348	32.959	74.307
Cia. Paulista	33.047	21.706	54.753
Cia. Mogyana	9.509	7.121	16.630
E. F. Araraquara	8.340	6.022	14.362
E. F. Dourado	3.706	4.108	7.814
E. F. São Paulo-Goyaz	3.561	3.632	7.193
E. F. Monte Alto	108	—	108
E. F. Noroeste do Brasil	23.231	22.013	45.244
E. F. Itatibense	990	150	1.140
Cia. Campineira	—	—	—
E. F. São Paulo e Minas	—	320	320
E. F. Jaboticabal	—	—	—
E. F. Barra Bonira	144	707	851
E. F. F. Morro Agudo	—	102	102
E. F. Central do Brasil	3.219	649	3.868
TOTAL:	142.154	100.856	243.010

CASA TOZAN, LIMITADA

COMMISSARIOS

●

PRAÇA MAUÁ, 25 — SANTOS

End. Telegraphico: "TOZAN"

Tel. 2105 e 2106 (Rede Particular)

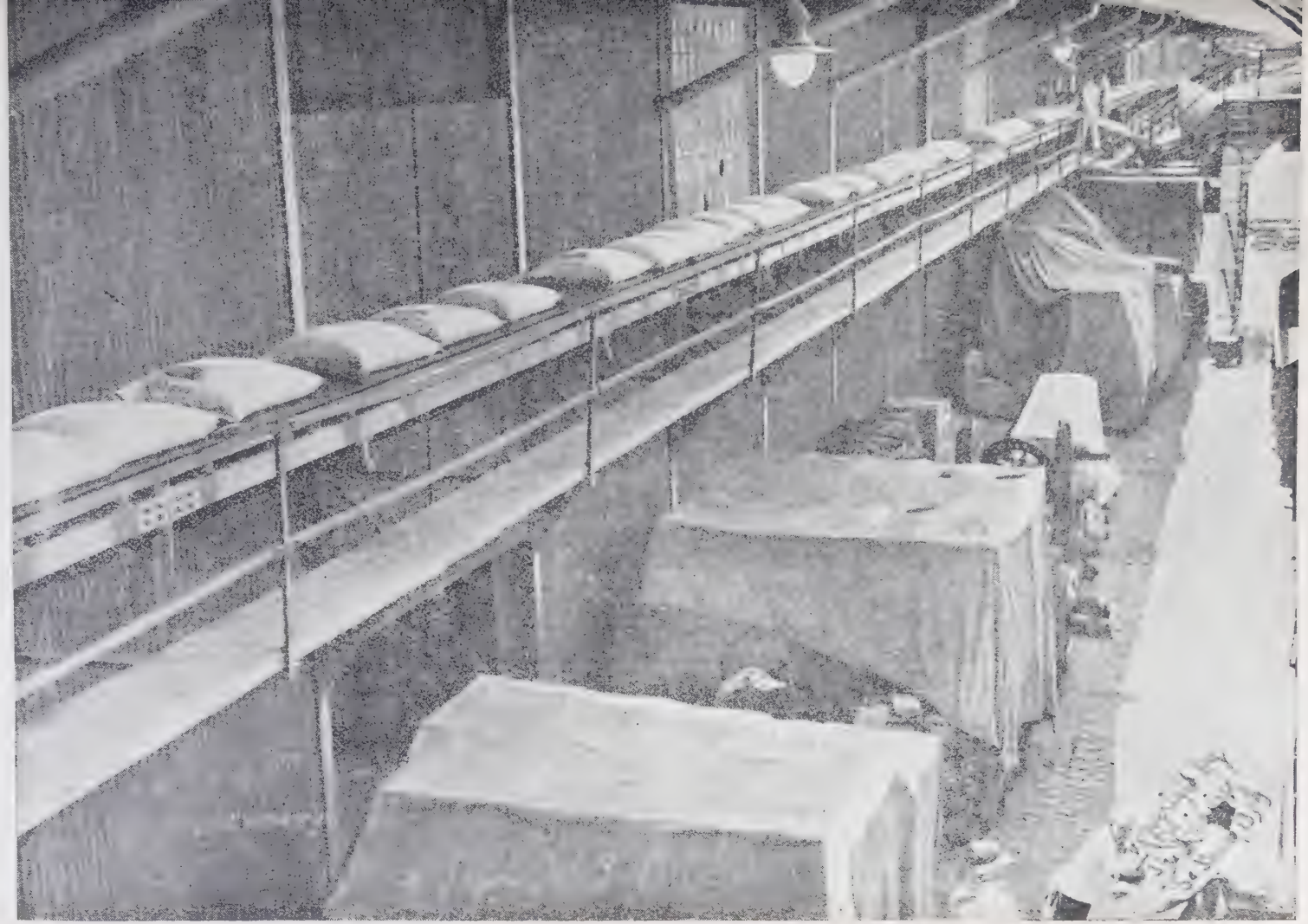
Caixa Postal N.º 911

Armazens Recebedores

Safra 1939/1940

ARMAZENS	1.º quinzena de Julho	2.º quinzena de Julho	TOTAL
Birigui	—	8.212	8.212
Catanduva	4.842	2.865	7.707
Chavantes	950	960	1.910
Garça	—	738	738
Guarantan	933	240	1.173
Itapolis	79	656	735
Marilia	231	97	328
Pres. Prudente	1.626	2.218	3.844
Promissão	4.256	1.823	6.079
Rio Preto	—	2.166	2.166
TOTAL:	12.917	19.975	32.892

ARMAZENS	TOTAL até 31 de Julho	1.ª Quinzena de Agosto	2.ª Quinzena de Agosto	TOTAL
Birigui	8.212	7.320	10.537	26.069
Catanduva	7.707	2.501	5.747	15.955
Chavantes	1.910	1.646	5.186	8.742
Garça	738	3.014	6.575	10.327
Guarantan	1.173	532	1.990	3.695
Itapolis	735	826	786	2.347
Marilia	328	99	318	745
Pres. Prudente	3.844	2.957	3.252	10.053
Promissão	6.079	1.712	4.267	12.058
Rio Preto	2.166	2.516	3.916	8.598
TOTAL:	32.892	23.123	42.574	98.589



Carregamento de café. — Santos. — Docas.

Café embarcado no porto de Santos

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:				
Estados Unidos	579.822	578.944	1.158.766	1.186.048
Canadá	4.052	2.025	6.077	7.451
Argentina	15.718	16.020	31.738	25.449
Paraguaí	200	—	200	—
Uruguaí	815	250	1.065	200
TOTAIS:	600.607	597.239	1.197.846	1.219.148
EURÓPA:				
Alemanha	24.840	143.618	168.458	308.738
Bélgica	16.931	24.386	41.317	41.323
Dantzig	1.193	199	1.392	1.883
Dinamarca	11.392	12.985	24.377	35.310
Finlandia	3.064	5.988	9.052	4.564
França	53.062	27.950	81.012	140.462
Gibraltar	63	62	125	125
Hespanha	3.000	1	3.001	—
Holanda	23.622	29.165	52.787	98.148
Hungria	126	261	387	376
Inglaterra	8	316	324	233
Italia	11.239	12.725	23.964	65.963
Noruega	1.439	11.609	13.048	3.165
Polonia	821	490	1.311	798
Portugal	2	—	2	—
Rumania	300	—	300	—
Suécia	39.492	67.043	106.535	71.676
Suiça	3.181	2.214	5.395	10.757
Tchecoslovaquia	280	264	544	3.105
Iugoslavia	63	—	63	143
Grécia	—	63	63	—
TOTAIS:	194.118	339.339	533.457	786.769

(continúa)

(continuação)

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
ASIA:				
Japão	500	500	1.000	—
Palestina	—	100	100	530
Siria	—	402	402	663
Arabia	—	250	250	356
Ceilão	—	20	20	—
TOTAIS:	500	1.272	1.772	1.549
AFRICA:				
Argelia	877	501	1.378	564
Egito	1.728	6.312	8.040	1.389
Marrocos	63	—	63	63
Tunisia	188	—	188	—
União Sul-Africana	25	25	50	—
TOTAIS:	2.881	6.838	9.719	2.016
Consumo de bórdo	575	660	1.235	906
TOTAL DO EXTERIOR:	798.681	945.348	1.744.029	2.010.388
CABOTAGEM				
Alagôas	3	—	3	3
Rio Grande do Sul	450	1.762	2.212	1.860
Sergipe	2	—	2	1
Rio de Janeiro	—	300	300	300
Baía	—	1	1	—
Pará	—	200	200	—
TOTAL DA CABOTAGEM:	455	2.263	2.718	2.164
TOTAL GERAL:	799.136	947.611	1.746.747	2.012.552

Café embarcado pelo porto de Santos

POR EXPORTADORES

Safra de 1939/40

EXPORTADORES	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA
A. Sion & Cia.	375	914	1.289
Almeida Prado & Cia.	29.728	32.831	62.559
Alves Ribeiro & Cia. Ltda.	4.590	6.212	10.802
American Coffee Corporation	131.415	115.150	246.565
Assumpção Irmãos & Cia.	3.017	846	3.863
B. Gonçalves & Cia. Ltda.	1.400	4.043	5.443
Barros Camargo & Cia.	2.600	3.505	6.105
Barros Mello & Cia.	7.194	10.330	17.524
Caio Guimaraes & Cia.	5.302	10.100	15.402
Camargo Pacheco & Cia.	250	1.000	1.250
Cioffi Guerra & Cia.	600	5.628	6.228
Cia. Brasileira de Café	735	5.625	6.360
Cia. Leme Ferreira	45.732	43.577	89.309
Cia. Paulista Exportadora	27.030	20.412	47.442
Cia. Prado Cháves	16.043	46.899	62.942
Departamento Nacional do Café	3.300	40	3.340
E. Johnston & Cia.	34.304	41.673	75.977
Exportadora Café Brasil Ltda.	4.525	8.301	12.826
E. Agrofoglio	4	—	4
Ferreira da Silva & Cia.	5.662	7.069	12.731
Franco Soares & Cia.	125	1.395	1.520
G. Fernandes & Cia.	4.302	5.172	9.474
Gabriel de Paula & Cia.	5.581	2.991	8.572
H. La Domus & Cia. Ltda.	35.781	29.615	65.396
Hard Rand & Cia.	79.751	96.125	175.876
Herman Gaik & Cia.	985	6.364	7.349
J. G. Martins & Cia. Ltda.	2.162	6.310	8.472
J. M. Hafers & Cia. Ltda.	1.168	2.837	4.005
Junqueira Meirelles & Cia.	14.313	7.000	21.313
Leon Israel & Cia. Ltda.	38.327	37.559	75.886
Lima Nogueira & Cia.	20.950	29.751	50.701
Luiz Ferreira & Cia.	8.811	8.009	16.820
Mac Laughlin & Cia.	2.400	2.794	5.194
Martins Gregory & Cia. Ltda.	3.608	2.260	5.868
Mellão Nogueira & Cia.	9.708	11.546	21.254
M. E. Rowland & Co.	6.375	10.467	16.842
Mello Valente & Cia.	2.760	1.983	4.743
Naumann Gepp & Cia. Ltda.	50.518	51.267	101.785

(continúa)

(continuação)

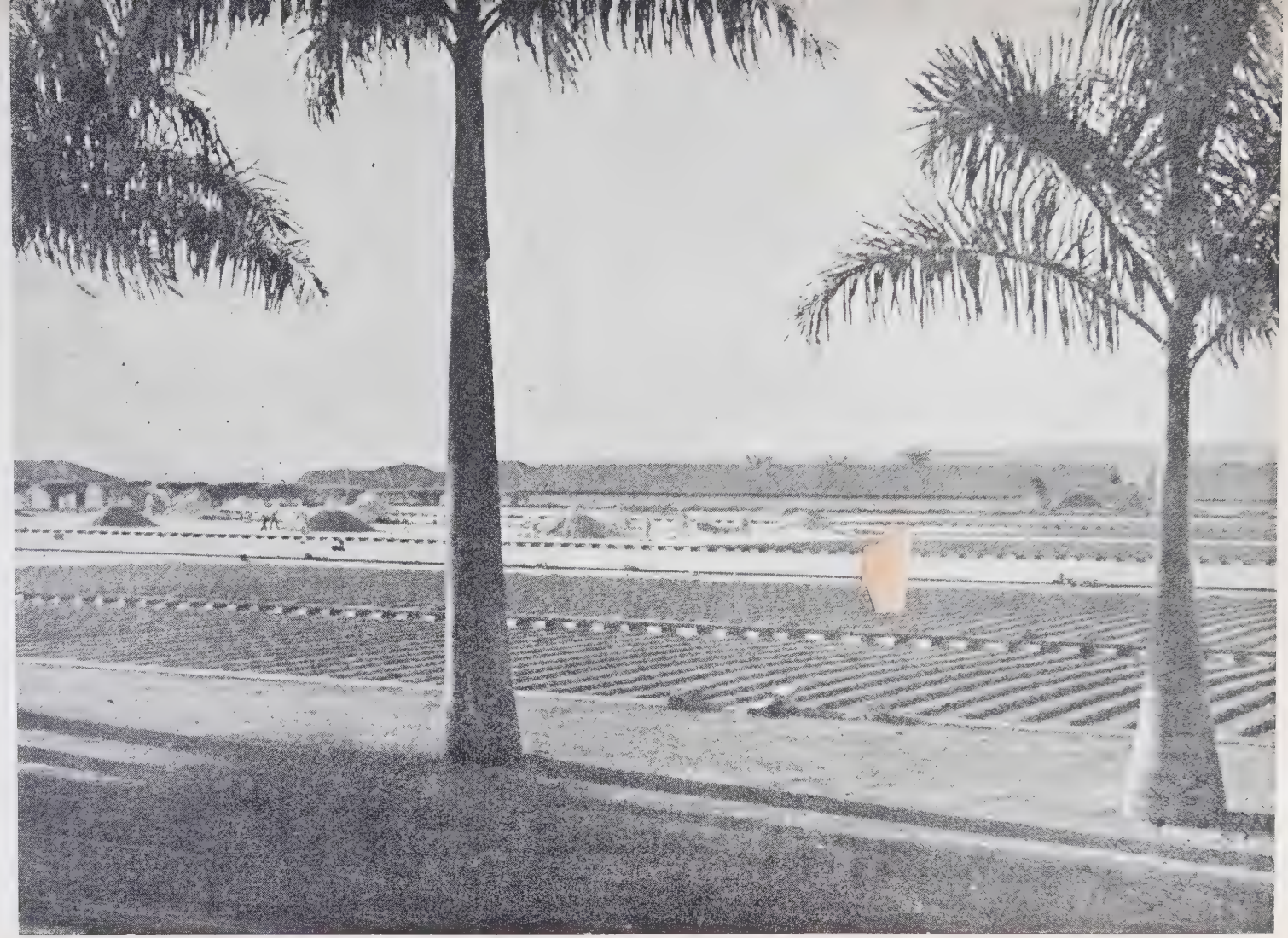
EXPORTADORES	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA
Nioac & Cia. Ltda.	9.614	19.561	29.175
Pedro Joest	356	2.645	3.001
Ramos Silva & Cia.	1.098	4.976	6.074
Raphael Sampaio & Cia.	1.153	1.961	3.114
Ray Deininger & Cia.	28.108	28.725	56.833
Rebello Alves & Cia.	750	2.250	3.000
Sampaio Bueno & Cia.	14.393	23.791	38.184
S/A. Marques Ferreira	1.310	752	2.062
Sociedade Mogíana Exportadora	5.284	10.409	15.693
Sociedade Nacional Exportadora	8.278	10.214	18.492
Sociedade Eduardo Nioac & Cia.	5.053	4.747	9.800
S/A. Francisco Botti	6.219	2.845	9.064
Sociedade Santista Exportadora	747	4.488	5.235
Theodor Wille & Cia.	96.920	129.260	226.180
Vallinatti & Cia.	200	—	200
Vidigal Prado & Cia.	6.790	12.973	19.763
Sociedade Assumpção Ltda.	400	3.045	3.445
Diversos	577	656	1.233
Delfino Mendes Junior	—	3.015	3.015
I. R. F. Matarazzo	—	51	51
Ramos Mello & Cia.	—	1.375	1.375
Thornton & Cia.	—	9	9
TOTAL DO EXTERIOR:	798.681	945.348	1.744.029
CABOTAGEM:			
Barros Mello & Cia.	3	100	103
Cioffi Guerra & Cia.	350	580	930
Theodor Wille & Cia.	50	483	533
Diversos	52	—	52
Departamento Nacional do Café	—	300	300
Instituto de Café do Estado de São Paulo	—	800	800
TOTAL DO CABOTAGEM:	455	2.263	2.718
TOTAL GERAL:	799.136	947.611	1.746.747

Café embarcado pelo porto de Santos

POR COMPANHIAS DE NAVEGAÇÃO

Safra 1939/1940

CIAS. DE NAVEGAÇÃO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA
American Republics Line	117.888	201.809	319.679
Blue Star Line	2.054	2.784	4.841
Chargeurs Réunis	26.912	21.164	48.076
Cia. Carbonifera Riograndense	8	9	17
Det. Forenade Dampskibs Selskab	10.706	12.236	22.942
Essco Brodin Line	25.613	17.778	43.391
Finland South American Line	3.464	6.757	10.221
Gdynia America Shipping Lines	1.133	555	1.688
Hamburg Suedamerik. Dampfschiff. Ges.	22.908	143.039	165.947
Haven Line	2.970	2.555	5.525
Houlder Line Ltd.	3	—	3
Ybarra	3	54	57
Italia (Cias. em geral)	13.059	19.093	32.152
Lamport Holt Line	24.949	15.282	40.231
Linea Sud Americana Inc.	58.283	69.240	147.523
Linéa Andréa Zanchi	6	8	14
Lloíd Brasileiro	53.465	58.917	112.382
Lloíd Real Belga	22.440	20.231	42.671
Lloíd Real Holandês	8.901	15.763	24.664
Mac. Cornick Steamship Co.	31.975	—	31.975
Mississipi Shipping Co.	142.554	114.565	257.119
Norske Sydamerika Linje	2.210	15.756	17.966
Osaka Shosen Kaisha	1.107	2.653	3.760
Prince Line Ltd.	31.718	29.918	61.636
Rederiaktiebolaget Nordstjernan	66.895	96.740	163.635
Rotterdam Zuid Amerika Linje	16.993	22.219	39.212
Royal Mail Steam Packet	15.600	3.973	19.573
Soc. Générale de Transp. Maritim. á Vapeur	2.235	2.382	4.617
Soc. Paulista de Navegação Matarazzo	2	—	2
Sprague Steamship Line	29.577	35.114	64.691
Westfal Larsen Co. Line	26.197	4.759	30.956
Wilhelmsen Steamship Line	30.507	2.803	33.310
Wilson Sons & Cia.	3.822	—	3.822
Yamashita Line	2.500	6.869	9.369
Diversos	24	21	45
Cia. Transatlantica de Navegação S/A.	—	299	299
TOTAL DO EXTERIOR:	798.681	945.348	1.744.029
CABOTAGEM:			
Cia. Nacional de Naveg. Costeira	105	1.152	1.257
Lloíd Nacional	350	1.111	1.461
TOTAL DA CABOTAGEM:	455	2.263	2.718
TOTAL GERAL:	788.138	947.611	1.746.747



Terreiro de café.

Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:				
Estados Unidos	68.794	81.869	150.663	108.643
Canadá	1.200	900	2.100	100
Argentina	19.710	28.829	48.539	28.415
Chile	11.100	3.095	14.195	5.680
Paraguaí	150	300	450	200
Uruguaí	3.050	1.930	4.980	5.575
TOTAL DAS AMÉRICAS:	104.004	116.923	220.927	148.613
EUROPA:				
Albania	132	205	337	1.902
Alemanha	3.794	5.880	9.674	16.424
Bélgica	4.526	4.780	9.306	9.149
Bulgaria	25	200	225	63
Creta	124	393	517	944
Dantzig	111	33	144	849
Dinamarca	1.278	1.000	2.278	3.189
Finlandia	8.557	9.630	18.187	24.748
França	22.874	20.862	43.736	35.938
Grécia	2.846	4.209	7.055	18.083
Holanda	12.525	10.482	23.007	23.226
Islandia	200	—	200	800
Italia	3.597	1.826	5.423	16.666
Noruega	125	776	901	225
Portugal	1.102	1.435	2.537	6.556
Rumania	2.818	848	3.666	2.374
Suécia	625	526	1.151	6.570
Turquia Européia	9.575	3.022	12.597	24.875
Iugoslavia	7.511	5.678	13.189	13.685
Gibraltar	—	375	375	750
Polonia	—	—	—	519
Suiça	—	—	—	210
Inglaterra	—	3	3	—
TOTAL DA EUROPA:	82.345	72.163	154.508	207.745

(continúa)

(continuação)

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
ASIA:				
Palestina	1.385	125	1.510	188
Síria	536	781	1.317	378
Turquia Asiatica	3.355	1.871	5.226	1.485
Chípre	—	187	187	718
Ródes	—	711	711	396
Arabia	—	500	500	—
TOTAL DA ASIA:	5.276	4.175	9.451	3.165
AFRICA:				
Argelia	7.354	8.885	16.239	19.614
Egíto	2.562	5.512	8.074	4.063
Marrocos	814	63	877	2.556
Moçambique	350	505	855	690
Sudoeste Africano	515	100	615	920
Tripoli	1.211	126	1.337	63
Tunisia	876	565	1.441	1.253
Sudão Anglo-Egipcio	11.036	17.411	28.447	13.955
União Sul-Africana	8.345	5.550	13.895	22.540
Canarias	—	1.350	1.350	600
Senegal	—	—	—	188
TOTAL DA AFRICA:	33.063	40.067	73.130	66.442
Consumo de bórdo	—	22	22	—
TOTAL DO EXTERIOR:	224.688	233.350	458.038	425.965
CABOTAGEM:				
Alagôas	15	55	70	40
Amazonas	110	120	230	1.305
Baía	25	65	90	—
Ceará	710	—	710	1.175
Maranhão	10	30	40	35
Pará	2.556	2.925	5.481	6.875
Paraíba	50	—	50	500
Pernambuco	50	280	330	—
Piauí	210	90	300	345
Rio Grande do Sul	3.760	4.045	7.805	15.592
Sta. Catárina	81	311	392	1.140
Territorio do Acre	40	60	100	65
Rio Grande do Norte	—	60	60	200
TOTAL DA CABOTAGEM:	7.617	8.041	15.658	27.272
TOTAL GERAL:	232.305	241.391	473.696	453.237

Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro

POR EXPORTADORES

Safra 1939/40

EXPORTADORES	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA
A. Jabour & Cia.	21.685	25 194	46 879
A. Sion & Cia.	272	—	272
Abreu & Filho	10.250	9.394	19.644
American Coffee Corporation	1.350	3.000	4.350
Barros Mello & Cia	75	—	75
Castro Silva & Cia.	21.677	18.051	39.728
Cia. Brasileira de Café	1.801	3.700	5.501
Cia. Americana de Armazens Gerais	125	125	250
Cia. Nacional de Comércio e Café Rio	4.510	6.976	11.486
E. G. Fontes & Cia.	12.440	12.352	24.792
Felix Fonseca & Cia.	18.006	25.157	43.163
Fraga Irmãos & Cia.	225	765	990
Leon Israel & Cia. Ltda.	16.333	14.815	31.148
Mac. Kinlay & Cia.	11.227	10.458	21.685
Marcelino Martins Filho & Cia.	14.743	17.214	31.957
Mario Telles	303	—	303
Naumann Gepp & Cia. Ltda.	4.474	998	5.472
Norton Megaw & Cia. Ltda.	3.600	1.925	5.525
Ornstein & Cia.	13.012	21.565	34.577
Pinto Lopes & Cia.	7.895	6.405	14.390
Rebello Alves & Cia.	1.000	1.701	2.701
Rotundo & Cia.	1.300	2.675	3.975
Sinner S/A.	7.229	8.629	15.858
Sociedade Exportadora de Café	2.475	2.000	4.475
Soares Ladeira & Cia.	1.504	1.282	2.786
Theodor Wille & Cia.	41.627	29.993	71.620
Salvatenna S/A.	625	500	1.125
Vivacqua & Irmãos	4.925	5.900	10.825
Roque Rotundo Costa	—	250	250
Vertes & Cia.	—	2.188	2.188
Diversos	—	48	48
TOTAL DO EXTERIOR:	224.688	233.350	458.038
CABOTAGEM:			
A. Jabour & Cia.	2.560	2.380	4.940
Abelardo Condurú	125	—	125
Castro Silva & Cia.	525	1.030	1.555
E. G. Fontes & Cia.	350	292	642
Felix Fonseca & Cia.	520	625	1.145
F. Ferreira Junior	15	—	15
João B. Estrella	5	—	5
Mac. Kinlay & Cia.	1.261	1.538	2.799
Naumann Gepp & Cia. Ltda.	30	—	30
Ornstein & Cia.	1.465	1.521	2.986
Theodor Wille & Cia.	51	100	151
Dr. Waldemar Falcão	675	—	675
Diversos	35	475	510
Departamento Nacional do Café	—	80	80
TOTAL DA CABOTAGEM:	7.617	8.041	15.658
TOTAL GERAL:	232.305	241.391	473.696

Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro

POR COMPANHIAS DE NAVEGAÇÃO

Safra 1939/40

CIAS DE NAVEGAÇÃO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA
A. Camara & Cia.	2.570	2.945	5.515
American Republics Line	10.952	14.628	25.580
Chargéurs Réunis	11.806	12.567	24.373
Cia. Chilena de Navegação Interoceanica	6.295	—	6.295
Det. Forenade Dampskibs Selskab	1.278	1.500	2.778
Finland South American Line	15.620	14.363	29.983
Gdynia America Shipping Lines	48	—	48
Hamburg Suedamerika Dampfschiff. Ges.	12.124	5.630	17.754
Haven Line	3.085	4.724	7.809
Italia (Cias. em geral)	34.910	15.718	50.628
Lloíd Brasileiro	30.534	37.148	67.682
Lloíd Real Belga	2.941	2.587	5.528
Lloíd Real Holandês	13.719	9.026	22.745
Mc. Cornick Steamship Co.	16.161	8.340	24.501
Mississipi Shipping Co.	18.528	21.198	39.726
Norske Sydamerika Linje	250	1.326	1.576
Osaka Shosen Kaisha	6.035	6.305	12.340
Prince Line Ltd.	500	—	500
Rederiaktiebolaget Nordstjernan	9.270	6.576	15.846
Rotterdam Zuid Amerika Linje	2.721	4.071	6.792
Royal Mail Steam Packet	900	1.117	2.017
Société Génerale de Transp. Maritimes á Vapeur	16.408	40.049	56.457
Sprague Steamships Line	675	875	1.550
Westfal Larsen Co. Line	6.583	6.505	13.088
Yamashita Line	775	2.050	2.825
Blue Star Line	—	1	1
Hamburg Amerika Linie	—	3.095	3.095
Linea Andréa Zanchi	—	2.384	2.384
Munson Steamships Line	—	8.600	8.600
TOTAL DO EXTERIOR:	224.688	233.350	458.038
CABOTAGEM:			
Cia. Carbonifera Riograndense	1.700	1.878	3.578
Cia. Comércio e Navegação	1.080	685	1.765
Cia. Nacional de Navegação Costeira	235	205	440
Empreza de Navegação Hoepcke	80	260	340
Lloíd Brasileiro	4.222	4.142	8.364
Diversos	300	—	300
Empreza Internacional de Transportes Ltda.	—	600	600
Lloíd Nacional	—	220	220
Sociedade Madereira Ltda.	—	51	51
TOTAL DA CABOTAGEM:	7.617	8.041	15.658
TOTAL GERAL:	232.305	241.391	473.696

Café embarcado pelo porto de Vitória

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:				
Estados Unidos. . . .	25.875	45.900	71.775	90.335
Argentina	1.500	2.200	3.700	1.100
Uruguaí	—	—	—	100
TOTAIS: . . .	27.375	48.100	75.475	91.535
EURÓPA:				
Alemanha	2.482	6.888	9.370	11.002
Bélgica	1.529	3.375	4.904	2.341
Dantzig	440	349	789	1.628
Finlandia	10.425	3.188	13.613	13.625
França	8.175	8.625	16.800	8.001
Gibraltar	125	125	250	—
Holanda	588	832	1.420	5.748
Italia	408	675	1.083	178
Noruega	250	50	300	438
Polonia	1.836	678	2.514	1.649
Rumania.	125	250	375	—
Suécia	2.175	2.500	4.675	5.675
Suiça	125	—	125	—
Iugoslavia	314	438	752	2.315
Dinamarca	—	250	250	188
Malta	—	—	—	125
Portugal	—	—	—	50
TOTAIS: . . .	28.997	28.223	57.220	52.963

(continúa)

(continuação)

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
AFRICA:				
Argelia	7.882	8.439	16.321	12.112
Egíto	250	—	250	—
Marrócos	750	751	1.501	495
Tripoli	83	—	83	—
União Sul-Africana	125	—	125	6.225
Sudão Anglo-Egipcio	—	500	500	—
Moçambique	—	—	—	100
Sudoeste Africano	—	—	—	50
TOTAIS:	9.090	9.690	18.780	18.982
TOTAL DO EXTERIOR:	65.462	86.013	151.475	163.480
CABOTAGEM:				
Amazonas	3.040	3.195	6.235	8.485
Ceará	3.185	5.455	8.640	4.455
Maranhão	2.645	1.695	4.340	3.677
Pará	2.817	3.540	6.357	4.442
Paraíba	1.500	1.026	2.526	700
Paraná	210	—	210	—
Pernambuco	1.400	2.200	3.600	3.300
Paiuí	620	470	1.090	330
Rio Grande do Norte	1.955	4.345	6.300	1.914
Rio Grande do Sul	6.525	20.700	27.225	10.002
Sergipe	135	819	954	220
Territorio do Acre	50	80	130	—
Alagôas	—	285	285	570
Baía	—	50	50	—
Diversos	—	—	—	80
TOTAL DO CABOTAGEM:	24.082	43.860	67.942	38.175
TOTAL GERAL:	89.544	129.873	219.417	201.655

Café embarcado pelo porto de Paranaguá

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:				
Estados Unidos . . .	2.515	4.786	7.301	7.064
Argentina	680	491	1.171	2.946
TOTAIS: . . .	3.195	5.277	8.472	10.010
EURÓPA:				
Dinamarca	375	—	375	1.350
França	8.252	14.481	22.733	82.929
Alemanha	—	—	—	215
Belgica	—	125	125	3.768
Italia	—	—	—	215
Noruega	—	—	—	25
Holanda	—	—	—	125
TOTAIS: . . .	8.627	14.606	23.233	88.627
TOTAL DO EXTERIOR : .	11.822	19.883	31.705	98.637
CABOTAGEM :				
Rio Grande do Sul . .	799	3.744	4.543	2.177
Diversos	—	—	—	250
TOTAL DA CABOTAGEM :	799	3.744	4.543	2.427
TOTAL GERAL: .	12.621	23.627	36.248	101.064

Café embarcado pelo porto de Angra dos Reis

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/1940

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS :				
Estados Unidos	21.350	17.040	38.390	103.870
Canadá	266	—	266	1.650
Argentina	—	314	314	1.760
TOTAIS: . . .	21.616	17.354	38.970	107.280
EURÓPA :				
França	1.313	—	1.313	1.794
Alemanha	—	451	451	6.583
Holanda	—	—	—	6.440
Suécia	—	—	—	5.407
Tchecoslovaquia . . .	—	—	—	1.000
Bélgica	—	—	—	287
Grecia	—	—	—	250
TOTAIS: . . .	1.313	415	1.764	21.761
TOTAL DO EXTERIOR : .	22.929	17.805	40.734	129.041
Cabotagem	—	—	—	—
TOTAL GERAL: .	22.929	17.805	40.734	129.041

Café embarcado pelo porto da Baia

POR PAISES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:				
Estados Unidos. . . .	—	50	50	—
TOTAIS: . . .	—	50	50	—
EURÓPA:				
França	14.890	11.840	26.730	20.721
Italia	250	—	250	2.142
Alemanha	—	—	—	1.360
Dinamarca	—	—	—	125
Holanda	—	249	249	401
Suiça	—	—	—	125
TOTAIS: . . .	15.140	12.089	27.229	24.874
AFRICA:				
Argélia	314	438	752	—
Senegal	—	—	—	63
TOTAIS: . . .	314	438	752	63
TOTAL DO EXTERIOR: .	15.454	12.577	28.031	24.937
CABOTAGEM:				
Alagôas	410	620	1.030	472
Amazonas	110	165	275	100
Ceará	740	185	925	—
Maranhão	25	—	25	100
Pará	1.615	1.515	3.130	1.438
Paraíba	290	200	490	433
Pernambuco	660	340	1.000	—
Piauí	75	100	175	574
Rio Grande do Norte	250	265	515	539
Rio Grande do Sul . .	100	200	300	—
Territorio do Acre . .	25	—	25	—
Sergipe	—	102	102	—
Diversos	—	—	—	20
TOTAL DA CABOTAGEM:	4.300	3.692	7.992	3.676
TOTAL GERAL: .	19.754	16.269	36.023	28.613

Café embarcado pelo porto de Recife

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	AGOSTO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
EUROPA:				
Bélgica	585	1.685	2.270	—
França	5.093	5.528	10.621	682
Noruega	500	—	500	—
Suiça	250	215	465	—
TOTAIS:	6.428	7.428	13.856	682
AFRICA:				
Marrocos	—	125	125	75
TOTAIS:	—	125	125	75
TOTAL DO EXTERIOR:	6.428	7.553	13.981	757
CABOTAGEM:				
Ceará	—	—	—	50
TOTAIS:	—	—	—	50
TOTAL GERAL:	6.428	7.553	13.981	807

Café embarcado pelos principais portos do Brasil

POR PAÍS DE DESTINO

Safra 1939/40

PAÍSES	JULHO A AGOSTO	AGOSTO								TOTAL GERAL	MESMO PERIODO S/ANTERIOR
		Santos	Rio	Paranaguá	Baía	Recife	Vitória	Angra d. Reis	TOTAL DO MÊS		
AMÉRICAS:											
Estados Unidos	698.356	578.944	81.869	4.786	50	—	45.900	17.040	728.589	1.426.945	1.495.960
Canadá	5.518	2.025	900	—	—	—	—	—	2.925	8.443	9.201
Argentina	37.608	16.020	28.829	491	—	—	2.200	314	47.854	85.462	59.670
Chile	11.100	—	3.095	—	—	—	—	—	3.095	14.195	5.680
Paraguaí	350	—	300	—	—	—	—	—	300	650	200
Uruguaí	3.865	250	1.930	—	—	—	—	—	2.180	6.045	5.875
TOTAIS:	756.797	597.239	116 923	5.277	50	—	48.100	17.354	784.943	1.541.740	1.576.586
EUROPA:											
Albania	132	—	205	—	—	—	—	—	205	337	1.902
Alemanha	31.116	143.618	5.880	—	—	—	6.888	451	156.837	187.953	344.322
Bélgica	23.571	24.386	4 780	125	—	1.685	3.375	—	34.351	57.922	56.868
Bulgaria	25	—	200	—	—	—	—	—	200	225	63
Creta	124	—	393	—	—	—	—	—	393	517	944
Dantzig	1.744	199	33	—	—	—	349	—	581	2.325	4.360
Dinamarca	13.045	12.985	1 000	—	—	—	250	—	14.235	27.280	40.162
Finlandia	22.046	5.988	9.630	—	—	—	3.188	—	18.806	40.852	42.937
França	113.659	27.950	20.862	14.481	18.840	5.528	8.625	—	89.286	202.945	290.527
Gibraltar	188	62	375	—	—	—	125	—	562	750	875
Grecia	2.846	63	4.209	—	—	—	—	—	4.272	7.118	18.333
Hespanha	3.000	1	—	—	—	—	—	—	1	3.001	—
Holanda	36.735	29.165	10.482	—	249	—	832	—	40.728	77.463	134.088
Hungria	126	261	—	—	—	—	—	—	261	387	376
Inglaterra	8	316	3	—	—	—	—	—	319	327	233
Islandia	200	—	—	—	—	—	—	—	—	200	800
Italia	15.494	12.725	1.826	—	—	—	675	—	15.226	30.720	85.164
Noruega	2.314	11.609	776	—	—	—	50	—	12.435	14.749	3.853
Polonia	2.657	490	—	—	—	—	678	—	1.168	3.825	2.966
Portugal	1.104	—	1.435	—	—	—	—	—	1.435	2.539	6.606

Rumania	3.243	—	848	—	—	—	—	—	1.098	4.341	2.374
Suécia	42.292	67.043	526	—	—	—	2.500	—	70.069	112.361	89.328
Suiça	3.556	2.214	—	—	—	215	—	—	2.429	5.985	11.092
Tchecoslovaquia	280	264	—	—	—	—	—	—	264	544	4.105
Turquia Europeia	9.575	—	3.022	—	—	—	—	—	3.022	12.597	24.875
Iugoslavia	7.888	—	5.678	—	—	—	438	—	6.116	14.004	16.143
Malta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125
TOTAIS:	336.968	339.339	72.163	14.606	12.089	7.428	28.223	451	474.299	811.267	1.183 421
ASIA:											
Japão	500	500	—	—	—	—	—	—	500	1.000	—
Palestina	1.385	100	125	—	—	—	—	—	225	1.610	718
Síria	536	402	781	—	—	—	—	—	1.183	1.719	1.041
Turquia Asiatica	3.355	—	1.871	—	—	—	—	—	1.871	5.226	1.485
Chípre	—	—	187	—	—	—	—	—	187	187	718
ASIA:											
Ródes	—	—	711	—	—	—	—	—	711	711	396
Arabia	—	250	500	—	—	—	—	—	750	750	356
Ceilão	—	20	—	—	—	—	—	—	20	20	—
TOTAIS:	5.776	1.272	4.175	—	—	—	—	—	5.447	11.223	4.714
Argelia	16.427	501	8.885	—	438	—	8.439	—	18.263	34.690	32.290
Egito	4.540	6.312	5.512	—	—	—	—	—	11.824	16.364	5.452
Marrocos	1.627	—	63	—	—	125	751	—	939	2.566	3.189
Moçambique	350	—	505	—	—	—	—	—	505	855	790
Sudoeste Africano	515	—	100	—	—	—	—	—	100	615	970
Tripoli	1.294	—	126	—	—	—	—	—	126	1.420	63
Tunisia	1.064	—	565	—	—	—	—	—	565	1.629	1.253
Sudão Anglo-Egípcio	11.036	—	17.411	—	—	—	500	—	17.911	20.947	13.955
União Sul-Africana	8.495	25	5.550	—	—	—	—	—	5.575	14.070	28.765
Canarias	—	—	1.350	—	—	—	—	—	—	1.350	600
Senegal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	251
TOTAIS:	45.348	6.838	40.067	—	438	125	9.690	—	57.158	102.506	87.578
Consumo de bórdo	575	660	22	—	—	—	—	—	682	1.257	906
TOTAL DO EXTERIOR:	1.145.464	945.348	233.350	19.883	12.577	7.553	86.013	17.805	1.322.529	2.467.993	2.853.205
Cabotagem	37.253	2.263	8.041	3.744	3.692	—	43.860	—	61.600	98.853	73.764
TOTAL GERAL:	1.182.717	947.611	241.391	23.627	16.269	7.553	129.873	17.805	1.384.129	2.566.846	2.926.969

Café embarcado em cabotagem

Mês de Agosto de 1939

ESTADO DE DESTINO	PORTOS DE EMBARQUE							TOTAL
	Santos	Rio	Vitória	Baía	Recife	Paranaguá	Angra d. Reis	
Alagôas	—	55	285	620	—	—	—	960
Amazonas	—	120	3.195	165	—	—	—	3.480
Baía	1	65	50	—	—	—	—	116
Ceará	—	—	5.455	185	—	—	—	5.640
Maranhão	—	30	1.695	—	—	—	—	1.725
Pará	200	2.925	3.540	1.515	—	—	—	8.180
Paraíba	—	—	1.026	200	—	—	—	1.226
Pernambuco	—	280	2.200	340	—	—	—	2.820
Piauí	—	90	470	100	—	—	—	660
Rio Grande do Norte	—	60	4.345	265	—	—	—	4.670
Rio Grande do Sul	1.762	4.045	20.700	200	—	3.744	—	30.451
Sta. Catarina	—	311	—	—	—	—	—	311
Sergipe	—	—	819	102	—	—	—	921
Territorio do Acre	—	60	80	—	—	—	—	140
Rio de Janeiro	300	—	—	—	—	—	—	300
TOTAL:	2.263	8.041	43.860	3.692	—	3.744	—	61.600
DE JULHO Á	455	7.617	24.082	4.300	—	799	—	37.253
TOTAL GERAL:	2.718	15.658	67.942	7.992	—	4.543	—	98.853

Total do café entrado no Rio de Janeiro

POR ESTADO DE PROCEDÊNCIA

ESTADO DE PROCEDÊNCIA	JULHO	MÊS DE AGOSTO	TOTAL
São Paulo	18.213	15.565	33.778
Minas Gerais	90.046	91.361	181.407
Rio de Janeiro	101.795	77.288	179.083
Espirito Santo	37.096	42.113	79.209
TOTAL:	247.150	226.327	473.477

Espalhando café

Fretes ferroviarios correspondentes

Durante o mês

CAFE' DESPACHADO E EM TRANSITO

RE

ESTRADAS	DESPACHOS		EM
	SACAS	FRETES	SACAS
São Paulo Railway - Tronco	70.295	150:588$555	710.890
São Paulo Railway - Secção Bragantina	6.472	11:995$932	—
Estrada de Ferro Sorocabana	4.645	24:358$080	25.132
E. F. S. Via Mairink	129.237	831:375$617	162.710
Companhia Paulista	253.730	1.125:250$186	396.658
Companhia Mogiana	152.631	699:431$007	10.461
Estrada de Ferro Araraquara	145.266	464:593$133	—
Estrada de Ferro do Dourado	21.291	53:064$978	—
Estrada de Ferro S. Paulo-Goiás	43.620	90:476$251	—
Cia. Melhor. Monte Alto	3.510	1:851$442	—
Estrada de Ferro Noroéste do Brasil	204.385	637.301$447	—
Estrada de Ferro Itatibense	196	281$064	—
Cia. Campineira T.L.F.	467	494$410	—
Estrada de Ferro São Paulo e Minas	10.461	15:566$574	—
Estrada de Ferro Jaboticabal	30	4$890	—
Estrada de Ferro Barra Bonita	—	—	—
Estrada de Ferro Morro Agudo	2.643	3:242$460	—
Estrada de Ferro Central do Brasil	320	552$320	23.814
Rêde Mineira de Viação	19.372	86:870$888	4.442
Estrada de Ferro Oeste de Minas	4.442	18:208$443	—
Leopoldina Railway	—	—	—
TOTAIS:	1.073.013	4.215:507$677	—

ao café entrado em Santos

de Junho de 1939

NAS DIVERSAS ESTRADAS DE FERRO

SUMO

TRANSITO		TAXAS FERROVIARIAS	TOTAIS DOS FRETES	EM IGUAL DATA Junho de 1938		
FRETES				Despachos Sacas	Em transito Sacas	Totais dos Fretes
2.207:963$687		8:653$663	2.367:205$905	87.609	982.407	3.226:070$689
—		1:197$320	13:193$252	15.806	—	33:592$287
139:733$920		1:133$380	165:225$380	43.825	44.816	527:442$934
942:821$710		15:637$677	1.789:835$004	102.931	89.864	1.202:888$008
1.313:088$049		46:432$590	2.484:770$825	210.790	650.699	2.907:562$714
51:321$666		31:273$297	782:025$970	267.915	20.221	1.428:423$748
—		26:583$678	491:176$811	225.423	—	721:266$818
—		3:896$253	56.961$231	30.226	—	87:507$763
—		8:516$210	98:992$461	26.353	—	71:546$521
—		642$330	2:493$772	2.902	—	2:260$498
—		43:137$763	680:493$210	202.316	—	682:363$041
—		35$868	316$932	716	—	1:144$264
—		85$461	579$871	8.230	—	4:482$800
—		1:914$363	17:480$937	20.221	—	32:373$838
—		5$490	10$380	—	—	—
—		—	—	148	—	85$248
—		483$669	3:726$129	929	—	1:295$075
71:894$466		463$360	72:910$146	1.158	15.313	51:725$398
20:637$532		44:322$182	151:830$602	13.750	1.241	95:530$793
—		12:077$933	30:286$376	1.241	—	9:132$789
—		—	—	322	—	2:459$114
4.747:461$030		246:492$487	9.209:461$194	1.262.811		11.089:154$340

CLASSIFICAÇÃO DE JUNHO DE 1939

Café Paulista . . .	sacas	1.011.644	fréte	8.539:394$250	média do frete p/saca	8$441
Café Mineiro . . .	„	61.284	„	669:342$659	„ „ „ „	10$922
Café Paranaense . .	„	85	„	724$285	„ „ „ „	8$521
TOTAIS:	sacas	1.073.013	fréte	9.209:461$194	média do frete p/saca	8$583

Fretes do café embarcado pelo porto de Santos

Junho de 1939

RESUMO

CONTINENTES E PAISES	No. de portos	Numero de sacas de 60 kg.	Valor da moeda estrangeira (Média)	Fretes em moeda estrangeira		Totais dos fretes em milréis papel	Média do frete por saca	Em igual data Junho de 1938	
				Libras	Dolar			sacas	fretes
EURÓPA:									
Alemanha	2	141.589	£ – 92$500	23.686– 0–0		2.190:955$000	16$650	306$469	4.820:265$272
Bélgica	1	38.519	£ – 92$500	3.466–14–0		320:669$750	8$325	26.952	423:910$963
Dantzig.	1	2.192	£ – 92$500	443–18–0		41:060$750	18$732	1.165	20:612$942
Dinamarca	3	19.150	£ – 92$500	2.886– 8–0		266:992$000	13$942	30.905	549:585$248
Finlandia	4	3.078	£ – 92$500	554– 1–0		51:249$625	16$650	2.739	53:987$733
França	7	74.814	£ – 92$500	13.663– 8–0		1.263:864$500	16$893	51.235	820:515$676
Grecia	—	—	—	—		—	—	35	642$243
Gibraltar	1	137	£ – 92$500	26–14–0		2:469$750	18$027	—	—
Hespanha	1	4.002	£ – 92$500	720– 7–0		66:632$375	16$650	—	—
Holanda	2	76.367	£ – 92$500	6.873– 1–0		635:757$125	8$325	53.092	835:051$339
Hungria	1	750	£ – 92$500	135– 0–0		12:487$500	16$650	125	1:966$050
Inglaterra	2	177	£ – 92$500	31–18–0		2:950$750	16$671	3	48$059
Italia	4	22.599	£ – 92$500	3.588–14–0		331:954$750	14$689	27.337	429:966$397
Noruega	2	1.329	£ – 92$500	279– 2–0		25:816$750	19$426	3.352	65:242$277
Polonia	1	62	£ – 92$500	12–11–0		1:160$875	18$724	626	11:075$415
Portugal	1	425	£ – 92$500	76–10–0		7:076$250	16$650	—	—
Suecia	13	36.197	£ – 92$500	6.672–10–0		617:206$250	17$051	37.690	754:168$042
Suiça	1	6.496	£ – 92$500	1.071–17–0		99:146$125	15$263	501	7:221$957
Tchecoslovaquia . .	1	577	£ – 92$500	116–17–0		10:808$625	18$732	4.894	86:597$949
TOTAIS: . . .	48	418.460		64.305–10–0		5.948:258$750	14$215	547.120	8.880:857$562

ASIA:									
Arabia	—	—	—	—		—	—	169	2:879$171
Japão	—	—	—	—		—	—	205	3:793$136
Síria	1	1	£ – 92$500	0– 5–0		23$125	23$125	285	8:218$089
TOTAIS: . . .	1	1		0– 5–0		23$125	23$125	659	14:890$396
AFRICA:									
Algeria	2	564	£ – 92$500	110– 0–0		10:175$000	18$041	63	1:074$774
Egito	2	1.652	£ – 92$500	322– 3–0		29:798$875	18$038	720	17:930$376
Moçambique. . . .	1	1	£ – 92$500	0– 7–0		32$375	32$375	—	—
Tripolitania	1	62	£ – 92$500	15–16–0		1:461$500	23$573	—	—
Tunisia	—	—	—	—		—	—	42	1:127$202
TOTAIS: . . .	6	2.279		448– 6–0		41:467$750	18$196	825	20:132$352
AMÉRICA NORTE									
Estados Unidos . .	15	617.493	$ – 19$710		382.572,00	7.540:494$120	12$211	580.314	6.835:811$521
Canadá	3	4.108	$ – 19$710		4.048,70	79:799$877	19$425	11.974	147:704$079
TOTAIS: . . .	18	621.601			386.620,70	7.620:293$997	12$259	592.288	6.983:515$600
AMÉRICA DO SUL:									
Argentina	3	28.265	Rs.:			145:077$000	5$133	11.477	60:745$000
Uruguai	1	50	Rs.:			250$000	5$000	150	750$000
TOTAIS: . . .	4	28.315				145:327$000	5$133	11$627	61:495$000
TOTAIS GERAIS: .	77	1.070.656		64.754– 1–0	386.620,70	13.755:370$622		1.152.519	15.960:890$910

Média do frete por saca do café embarcado pelo porto de Santos durante o mês de Junho de 1939 – Rs.: 12$848

Média do frete por saca do café embarcado pelo porto de Santos durante o mês de Junho de 1938 – Rs.: 13$849

Fretes ferroviarios correspondentes

De 1.º de Janeiro a 30 de

CAFE' DESPACHADO E EM TRANSITO

R E

ESTRADAS	DESPACHOS		EM
	Sacas	Fretes	Sacas
São Paulo Railway – Tronco	406.694	865:194$627	3.782.261
São Paulo Railway – Secção Bragantina	29.994	56:597$539	
Estrada de Ferro Sorocabana	61.062	341:260$629	172.869
E. F. S. – Via Mairink	440.890	2.828:703$131	781.394
Companhia Paulista	1.278.459	5.626:200$061	2.127.071
Companhia Mogiana	906.754	4.233:655$203	34.063
E. Ferro Araraquara	751.673	2.419:610$178	
E. Ferro do Dourado	121.982	300:209$033	
E. Ferro São Paulo–Goiás	206.859	423:653$424	
Cia. Melhor. Monte Alto	13.848	8:014$332	
E. Ferro Noroeste do Brasil	996.613	3.128:334$912	
Estrada de Ferro Itatibense	2.153	3:050$562	
Cia. Campineira T. L. F.	2.115	2:201$756	
Estrada de Ferro São Paulo e Minas	34.063	48:142$944	
Estrada de Ferro Jaboticabal	892	145$396	
Estrada de Ferro Barra Bonita	137	53$841	
Estrada de Ferro Morro Agudo	24.098	29:697$924	
Estrada de Ferro Central do Brasil	5.427	11:813$447	106.241
Rêde Mineira de Viação	96.981	440:502$925	9.202
Estrada de Ferro Oeste de Minas	9.202	34:665$340	
Leopoldina Railway	80	300$160	
Estrada de Ferro São Paulo–Paraná	20.147	55:792$285	
TOTAIS:	5.410.123	20.857:799$649	

ao café entrado em Santos

Junho de 1939 - (1.º semestre)

PELAS DIVERSAS ESTRADAS DE FERRO

SUMO

TRANSITO		TAXAS FERROVIARIAS	TOTAL DE FRETES	EM IGUAL DATA 1.º Semestre de 1938		
FRETES				Despachos Sacas	Em transito Sacas	Total de Fretes
11.696:181$365		50:030$740	12.611:406$732	297.092	5.700.865	17.937:501$147
—		5:548$890	62:146$429	67.006	—	139:770$832
972:373$519		14:899$128	1.328:533$276	555.155	265.194	4.797:791$629
4.377:441$274		53:347$690	7.259:492$095	260.433	153.560	2.654:128$481
7.024:260$736		233:957$997	12.884:418$794	1.337.683	1.319.340	16.351:704$696
167:113$078		187:106$703	4.587:874$984	1.228.003	37.907	6.288:165$912
—		137:556$159	2.557:166$337	1.117.786	—	3.550:112$635
—		22:322$706	322:531$739	174.403	—	491:738$099
—		40:506$257	464:159$681	224.024	—	586:985$306
—		2:534$184	10:548$516	10.770	—	7:943$506
—		215:760$325	3.341:095$237	871.033	—	2.987:909$922
—		393$999	3:444$561	4.318	—	6:705$820
—		387$045	2:588$801	30.799	—	17:560$404
—		6:233$529	54:376$473	37.907	—	60:468$212
—		163$236	308$632	1.989	—	694$284
—		25$071	78$912	2.826	—	1:758$998
—		4:409$934	34:107$858	23.635	—	32:603$405
320:979$597		8:130$262	340:923$306	26.746	153.593	567:661$238
42:752$392		222:619$193	705:874$610	137.796	13.012	986:391$557
—		24:668$716	59:334$056	13.012	—	83:535$211
—		186$720	486$880	2.785	—	17:407$311
—		3:686$901	59:479$186	—	—	—
24.601:102$061		1.234:475$385	46.693:377$095	6.425.201		57.568:538$605

CLASSIFICAÇÃO DO 1.º SEMESTRE DE 1939

Café Paulista . .	sacas	5.087.318	frétes	43.228:371$453	média do frete	p/saca			8$497
Café Mineiro . .	,,	270.745	,,	2.910:441$850	,,	,,	,,	,,	10$750
Café Goiano . .	,,	21.392	,,	235:366$531	,,	,,	,,	,,	11$003
Café Paranaense	,,	30.668	,,	319:197$261	,,	,,	,,	,,	10$408
TOTAIS: . .	sacas	5.410.123	frétes	46.693:377$095	média do frete	p/saca			8$631

Fretes do café embarcado pelo porto de Santos

1.º Semestre do ano de 1939

RESUMO

Excluso Taxas

CONTINENTES E PAÍSES	No. de portos	Numero de sacas de 60 kg.	Fretes em moeda estrangeira		Totais dos fretes em milréis papel	Média do fréte por saca	Em igual data: 1.º Semestre de 1938	
			Libras	Dollar			sacas	fretes
EUROPA:								
Alemanha	2	717.238	129.102-16-0		11.176:714$102	15$583	935.281	14.755:478$532
Austria	—	—	—		—	—	221	3:490$286
Belgica	1	141.995	13.220-15-0		1.153:712$932	8$125	164.878	2.606:419$555
Dantzig	1	8.233	1.657-10-0		143:994$293	17$490	6.298	112:034$844
Dinamarca	6	118.243	17.802- 7-0		1.545:327$054	13$069	119.147	2.142:026$500
Finlandia	6	19.451	3.513-11-0		305:564$205	15$709	21.381	424:491$848
França	7	248.331	45.673-16-0		3.999:186$170	16$104	303.160	4.856:714$685
Gibraltar	1	637	124- 5-0		10:698$831	16$796	575	9:881$773
Grecia	1	63	12- 6-0		1:073$052	17$033	201	5:532$261
Hespanha	1	7.002	1.260- 7-0		114:541$175	16$358	166	2:626$416
Holanda	2	299.861	27.555-18-0		2.413:597$296	8$049	302.393	4.329:355$149
Hungria	1	875	157-10-0		14:420$821	16$481	877	13:840$889
Inglaterra	4	996	188-14-0		16:594$069	16$661	497	8:686$426
Italia	8	162.882	25.466-18-0		2.194:658$592	13$474	122.910	1.961:769$219
Noruega	19	37.899	8.316-16-0		720:353$744	19$007	22.863	434:659$853
Polonia	1	4.019	813-17-0		69:389$916	17$265	6.076	108:162$537
Portugal	3	526	93- 4-0		8:495$806	16$152	310	4:899$600
Rumania	1	275	58-10-0		4:854$510	17$653	—	—
Suecia	20	248.951	45.808- 8-0		3.945:772$300	15$850	214.739	4.325:483$543
Suiça	3	25.506	4.208-12-0		370:966$036	14$544	8.677	125:601$367
Tchecoslovaquia . .	2	13.175	2.668- 0-0		224:033$941	17$004	25.203	448:086$278
Iugoslavia	3	725	129-14-0		10:832$653	14$942	1.379	25:622$739
TOTAIS:	93	2.056.883	327.833-14-0		28.444:781$498	13$829	2.257.232	36.704:864$300

ASIA:								
Arabia	—	—	—		—		339	5:790$404
China	—	—	—		—		17	355$601
Japão	2	5.115	—	5.370,75	95:525$881	18$676	30.333	576:196$496
Palestina	1	125	33–15–0		2:796$525	22$372	—	—
Filippinas	1	20.000		21.600,08	392:981$472	19$649	10.000	190:555$200
Síria	1	936	252–14–0		22:205$272	23$724	659	18:740$323
TOTAIS:	5	26.176	286– 9–0	26.970,83	513:509$150	19$618	41.348	791:638$024
AFRICA:								
Algeria	2	2.708	541– 3–0		47:188$109	17$425	815	30:134$490
Canarias	—	—	—		—		89	1:406$080
Egito	2	8.695	1.712–10–0		148:820$692	17$116	20.290	495:867$489
Marrocos	1	124	24– 4–0		2:010$536	16$214	63	1:087$812
Moçambique	1	1	0– 7–0		32$375	32$375	—	—
Somalia Franceza	1	255	76–10–0		6:363$270	24$954	—	—
Tripolitania	2	309	78–15–0		6:819$297	22$069	126	2:819$985
Tunisia	2	251	77– 3–0		6:652$005	26$502	376	7:363$110
União Sul Africana	1	75	18– 6–0		1:547$692	20$636	25	535$702
Senegal	—	—	—		—		97	1:660$932
TOTAIS:	12	12.418	2.528–18–0		219:433$976	17$671	21.881	540:875$600
AMÉRICA NORTE:								
Estados Unidos	18	3.270.936		2.016.851,60	37.260:195$503	11$391	3.321.324	38.955:325$880
Canadá	5	17.819		17.532,24	324:267$287	18$198	26.121	322:354$054
TOTAIS:	23	3.288.755		2.034.383,84	37.584:462$790	11$428	3.347.445	39.277:679$934
AMÉRICA SUL:								
Argentina	3	66.373			341:915$000	5$151	85.962	450:010$000
Chile	1	10.000			48:000$000	4$800	100	480$000
Uruguaí	1	550			2:750$000	5$000	450	2:250$000
TOTAIS:	5	76.923			392:665$000	5$105	86.512	452:740$000
TOTAIS GERAIS:	138	5.461.155	630.649– 1–0	2.061.354,67	67.154:852$414		5.754.418	77.767:797$858

Média do frete por saca, do café embarcado pelo porto de Santos – 1.º Semestre de 1939 – Rs.: 12$297

Média do frete por saca, do café embarcado pelo porto de Santos – 1.º Semestre de 1938 – Rs.: 13$514

Suprimento visível mundial de café

(No ultimo dia de cada mês)

SACAS DE 60 QUILOS

ANO 1939	EXISTÊNCIA NOS PRINCIPAIS PORTOS DO BRASIL							Suprimento visivel no Brasil
	SANTOS	RIO	VITÓRIA	BAÍA	PARANAGUÁ	ANGRA DOS REIS	RECIFE	
Janeiro	2.470.658	680.799	198.181	26.319	79.996	114.984	28.065	3.599.002
Fevereiro	2.317.957	669.209	190.341	25.071	92.506	76.649	28.683	3.400.416
Março	2.231.777	700.698	212.805	17.153	113.812	86.561	28.775	3.391.581
Abril	2.253.908	683.250	235.921	36	110.294	108.309	23.121	3.414.839
Maio	2.341.245	604.577	188.301	39.000	54.454	69.216	26.897	3.323.690
Junho	2.343.104	521.320	119.109	16.831	27.254	43.839	24.410	3.095.867
Julho	2.658.353	526.020	144.393	3.099	24.814	34.544	20.649	3.411.872
Agosto	2.498.367	533.262	186.673	6.099	41.436	57.913	15.384	3.339.134

Suprimento visivel nos Estados Unidos da América do Norte

ANO 1939	EXISTÊNCIA		EM VIAGEM		Suprimento visivel nos Estados Unidos
	Café do Brasil	de outras procedências	Café do Brasil	de outras procedências	
Janeiro	489.000	402.000	598.000	2.000	1.491.000
Fevereiro	459.000	441.000	643.000	3.000	1.546.000
Março	457.000	451.000	579.000	1.000	1.488.000
Abril	409.000	436.000	546.000	1.000	1.392.000
Maio	429.000	474.000	589.000	2.000	1.494.000
Junho	453.000	444.000	549.000	2.000	1.448.000
Julho	353.000	471.000	638.000	3.000	1.465.000
Agosto	402.000	488.000	652.000	2.000	1.544.000

Suprimento visível na Europa

ANO 1939	EXISTÊNCIA		EM VIAGEM		Suprimento visivel na Europa
	Café do Brasil	de outras procedências	Café do Brasil	de outras procedências	
Janeiro	1.225.000	1.189.000	452.000	63.000	2.929.000
Fevereiro	1.220.000	1.296.000	447.000	69.000	3.032.000
Março	1.148.000	1.465.000	510.000	43.000	3.166.000
Abril	1.132.000	1.605.000	560.000	47.000	3.344.000
Maio	1.277.000	1.659.000	716.000	37.000	3.689.000
Junho	1.359.000	1.692.000	644.000	54.000	3.749.000
Julho	1.413.000	1.631.000	384.000	50.000	3.478.000
Agosto	1.319.000	1.528.000	502.000	44.000	3.393.000

Resumo

1939	BRASIL	EST. UNIDOS	EUROPA	TOTAL
Janeiro	3.599.002	1.491.000	2.929.000	8.019.002
Fevereiro	3.400.416	1.546.000	3.032.000	7.978.416
Março	3.391.581	1.488.000	3.166.000	8.045.581
Abril	3.414.839	1.392.000	3.344.000	8.150.839
Maio	3.323.690	1.494.000	3.689.000	8.506.690
Junho	3.095.867	1.448.000	3.749.000	8.292.867
Julho	3.411.872	1.465.000	3.478.000	8.354.872
Agosto	3.339.134	1.544.000	3.393.000	8.276.134

Suprimento visivel mundial de café

Em 31 de Agosto de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

MERCADOS	SACAS	
EUROPA:		
Existência de café do Brasil	1.319.000	
Existência de café de outros países	1.528.000	
Em viagem do Brasil	502.000	
Em viagem de outros países	44.000	3.393.000
ESTADO UNIDOS:		
Existência de café do Brasil	402.000	
Existência de café de outros países	488.000	
Em viagem do Brasil	652.000	
Em viagem do Oriente	2.000	1.544.000
BRASIL:		
Existência de café em Santos	2.498.367	
Existência de café no Rio de Janeiro	533.262	
Existência de café em Vitória	186.673	
Existência de café em Angra dos Reis	57.913	
Existência de café em Paranaguá	41.436	
Existência de café na Baía	6.099	
Existência de café em Recife	15.384	3.339.134
TOTAL:		8.276.134

CIFRAS COMPARADAS

	31 AGOSTO 1939	30 JULHO 1939
Instituto de Café	8.276.000	8.355.000
Estatistica Laneuville	8.038.000	8.092.000
G. Schuurman Duuring	8.057.000	8.119.000
Bolsa de Nova York	8.017.000	8.079.000

NOTA: – As cifras apuradas pelo Instituto de Café representam sacas de 60 quilos.

Cotações do termo em Hamburgo

PFENNIGS POR LIBRA (500 GRS.) — CONTRATO NOVO

Mês de Agosto de 1939

DIAS	FECHAMENTO PARA OS MÊSES DE:				VENDAS (Sacas)
	SETEMBRO	DEZEMBRO	MARÇO	MAIO	
1	28	28	28	28	—
2	28	28	28	28	—
3	28	28	28	28	—
4	28	28	28	28	—
5	28	28	28	28	—
6	—	—	—	—	—
7	28	28	28	28	—
8	28	28	28	28	—
9	28	28	28	28	—
10	28	28	28	28	—
11	28	28	28	28	—
12	28	28	28	28	—
13	—	—	—	—	—
14	28	28	28	28	—
15	28	28	28	28	—
16	28	28	28	28	—
17	28	28	28	28	—
18	28	28	28	28	—
19	28	28	28	28	—
20	—	—	—	—	—
21	28	28	28	28	—
22	28	28	28	28	—
23	28	28	28	28	—
24	28	28	28	28	—
25	28	28	28	28	—
26	28	28	28	28	—
27	—	—	—	—	—
28	28	28	28	28	—
29	28	28	28	28	—
30	28	28	28	28	—
31	28	28	28	28	—
Média ...	28	28	28	28	—

Cotações do termo no Havre

FRANCOS POR 50 QUILOS — CONTRATO NOVO

Mês de Agosto de 1939

DIAS	FECHAMENTO DO TERMO PARA OS MÊSES DE :				VENDAS (Sacas)
	SETEMBRO	DEZEMBRO	MARÇO	MAIO	
1	223 ¼	220 ¼	219	218 ¾	18.500
2	225 ¼	221 ½	219 ¾	219 ½	47.000
3	224 ¼	220 ¼	218	217 ¾	15.000
4	222 ½	219	216 ¼	216 ½	27.500
5	223 ¾	219 ¼	216 ½	216 ¾	7.000
6	—	—	—	—	—
7	223 ¾	219 ¼	216 ½	216 ¾	5.000
8	223	218 ½	216 ½	216 ¾	5.000
9	224	219 ¼	217 ¼	217 ½	4.000
10	223 ½	218 ¾	216 ¾	217	6.000
11	222	217 ¾	216	216 ¼	7.000
12	222	217 ¾	216 ½	216 ½	2.000
13	—	—	—	—	—
14	—	—	—	—	—
15	—	—	—	—	—
16	222	218	216 ¼	216 ¼	9.000
17	220 ¾	216 ¾	215 ½	215 ¼	9.000
18	220 ¼	217	217	216 ¾	12.000
19	220 ¾	217 ½	217 ¼	217	9.000
20	—	—	—	—	—
21	218	214 ¾	216	215	15.000
22	214 ¾	211 ¼	212 ¼	212 ¼	15.000
23	214 ¾	211 ½	212 ¼	212 ½	32.500
24	217 ¼	216	215 ½	216	18.000
25	221 ¾	218 ½	218 ½	218 ½	17.000
26	220 ¼	217 ¼	217 ¼	217 ¼	9.000
27	—	—	—	—	—
28	221 ¾	220 ¼	220	220	6.000
29	221 ¾	220 ¼	220	220	11.000
30	224	222	221 ¼	221 ½	—
31	226	223	222 ¼	222 ½	—
Média :	221 5/8	218 ¼	217 1/8	217 ¼	306.500

Cotações do termo em Nova-York

CENTS. POR LIBRA (454 GRS.) — CONTRATO SANTOS

Mês de Agosto de 1939

DIAS	FECHAMENTO DO TERMO PARA OS MÊSES DE				VENDAS (Sacas)
	SETEMBRO	DEZEMBRO	MARÇO	MAIO	
1	6.13	6.25	6.35	6.40	40.000
2	6.18	6.31	6.39	6.42	30.000
3	6.08	6.17	6.25	6.31	20.000
4	6.09	6.21	6.30	6.35	10.000
5	—	—	—	—	—
6	—	—	—	—	—
7	6.08	6.19	6.29	6.34	5.000
8	6.10	6.20	6.31	6.37	10.000
9	6.10	6.20	6.31	6.37	15.000
10	5.97	6.11	6.23	6.29	10.000
11	5.96	6.11	6.22	6.28	5.000
12	—	—	—	—	—
13	—	—	—	—	—
14	5.99	6.13	6.25	6.31	15.000
15	5.93	6.07	6.18	6.25	5.000
16	5.87	6.03	6.12	6.18	10.000
17	5.90	6.03	6.13	6.19	5.000
18	5.90	6.04	6.15	6.20	10.000
19	—	—	—	—	—
20	—	—	—	—	—
21	5.82	5.98	6.07	6.14	40.000
22	5.79	5.96	6.07	6.13	20.000
23	5.72	5.87	6.01	6.08	30.000
24	5.85	5.98	6.11	6.17	40.000
25	5.82	5.97	6.08	6.13	40.000
26	—	—	—	—	—
27	—	—	—	—	—
28	5.78	5.93	6.06	6.10	10.000
29	5.84	6.00	6.13	6.19	10.000
30	5.85	6.02	6.13	6.20	5.000
31	5.80	5.98	6.08	6.14	15.000
Média :	5.94	6.08	6.18	6.24	400.000

Cotações do termo em Nova-York

CENTS. POR LIBRA (454 GRS.) — CONTRATO "A" — RIO

Mês de Agosto de 1939

DIAS	FECHAMENTO DO TERMO PARA OS MÊSES DE :				VENDAS (Sacas)
	SETEMBRO	DEZEMBRO	MARÇO	MAIO	
1	4.35	4.39	4.35	4.37	5.000
2	4.37	4.41	4.34	4.36	5.000
3	4.22	4.30	4.31	4.33	5.000
4	4.31	4.38	4.33	4.35	—
5	—	—	—	—	—
6	—	—	—	—	—
7	4.27	4.34	4.33	4.35	—
8	4.26	4.34	4.33	4.35	—
9	4.26	4.34	4.32	4.34	—
10	4.22	4.30	4.28	4.30	—
11	4.24	4.32	4.28	4.30	—
12	—	—	—	—	—
13	—	—	—	—	—
14	4.27	4.35	4.28	4.30	5.000
15	4.23	4.31	4.28	4.30	—
16	4.20	4.29	4.26	4.28	—
17	4.27	4.35	4.28	4.30	5.000
18	4.26	4.34	4.30	4.30	5.000
19	—	—	—	—	—
20	—	—	—	—	—
21	4.22	4.27	4.27	4.27	5.000
22	4.20	4.28	4.28	4.29	5.000
23	4.17	4.23	4.26	4.27	5.000
24	4.17	4.23	4.32	4.33	5.000
25	4.10	4.18	4.19	4.20	5.000
26	—	—	—	—	—
27	—	—	—	—	—
28	4.07	4.13	4.16	4.17	5.000
29	4.05	4.13	4.20	4.21	5.000
30	4.03	4.10	4.18	4.19	5.000
31	4.01	4.08	4.16	4.17	—
Média :	4.21	4.28	4.27	4.29	70.000

Cotações do disponivel em Nova-York

CIF. EM CENTS POR LIBRA = 454 GRS.

Mês de Agosto de 1939

PROCEDÈNCIAS	DIAS					MÉDIA
	3	10	17	24	31	
BRASIL:						
Santos tipo 4	7 1/4	7 1/4	7 1/2	7 1/2	7 1/2	7 3/8
Rio tipo 7	5 1/8	5 1/8	5 1/8	5 1/8	5 1/8	5 1/8
VENEZUELA:						
Trujillo	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
COLOMBIA:						
Cucuta — Sof. p.ª Bom	9 3/4	9 7/8	9 3/4	9 5/8	9 3/4	9 3/4
Cucuta — Prime-Catado	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
Cucuta — Lavado	13	13 1/8	13	12 7/8	13	13
Ocana	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
Bucaramanga — Natural	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
Bucaramanga — Lavado	13	13 1/8	12	13	13	13
Honda	11 7/8	12	12	12	12 1/8	12
Tolima	11 7/8	12	12	12	12 1/8	12
Girardot	11 7/8	12	12	12	12 1/8	12
Medelin	13	13 1/8	13	13	13 1/8	13
Manizales	12	12 1/4	12 1/4	12 1/4	12 3/8	12 1/4
Armenia	12 1/4	12 1/2	12 1/2	12 1/2	12 5/8	12 1/2
MEXICO:						
Mexico–Lavado	12	12 1/8	12	12	12 1/8	12
LIBERIA:						
Surinam	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
INDIA ORIENTAL:						
Robusta — Lavado	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
Robusta — Natural	4 3/4	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	4 3/4
AFRICA ORIENTAL:						
Abíssinia	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
GUATEMALA:						
Guatemala — Prime	11 1/8	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	11 1/8
Guatemala — Good	9 3/4	9 7/8	9 3/4	9 5/8	9 3/4	9 3/4
Guatemala — Bourbon	8 3/4	9	9	8 7/8	9	8 7/8
HAÍTI:						
Haíti – Catado a mão	6 5/8	6 3/4	6 3/4	6 5/8	6 3/4	6 3/4
SÃO DOMINGOS:						
São Domingos – Lavado	8 5/8	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	8 5/8
COSTA RICA:						
Costa Rica – Lavado	12 5/8	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	12 5/8

Cotações do disponivel

DIAS	NOVA-YORK Em Cents por Libra (454) Cts.				LONDRES		HAMBURGO
	Tipo Rio		Tipo Santos		Sh. por 112 lbs. 50 Qs. 807		Rm. 50 quilos
	N.º 6	N.º 7	N.º 4	N.º 7	SANTOS Tipo Sup.	RIO Tipo 7	SANTOS Tipo Sup.
1	5 3/4	5 1/8	7 1/4	6 1/2	28/9	20/–	—
2	5 3/4	5 1/8	7 1/4	6 1/2	28/9	20/–	—
3	5 3/4	5 1/8	7 1/4	6 1/2	28/9	20/–	—
4	5 3/4	5 1/8	7 1/4	6 1/2	28/9	20/–	28.50
5	—	—	—	—	—	—	—
6	—	—	—	—	—	—	—
7	5 3/4	5 1/8	7 1/4	6 1/2	—	—	—
8	5 3/4	5 1/8	7 1/4	6 1/2	28/9	20/–	—
9	5 3/4	5 1/8	7 1/4	6 1/2	28/9	20/–	—
10	5 3/4	5 1/8	7 1/4	6 1/2	28/9	20/–	—
11	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	28.50
12	—	—	—	—	28/9	20/–	—
13	—	—	—	—	—	—	—
14	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	—
15	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	—
16	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	—
17	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	—
18	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	28.50
19	—	—	—	—	28/9	20/–	—
20	—	—	—	—	—	—	—
21	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	—
22	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	—
23	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	20/–	—
24	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	19/9	—
25	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28/9	19/9	28.50
26	—	—	—	—	28/9	19/9	—
27	—	—	—	—	—	—	—
28	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	28 /9	19 /9	—
29	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	31/–	nominal	—
30	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	31/–	nominal	—
31	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 1/2	31/–	21/3	—
Média :	5 3/4	5 1/8	7 3/8	6 1/2	29/–	20/–	28.50

em Agosto de 1939

HOLANDA Em cents por ½ quilo		TRIESTE	HAVRE	SANTOS	RIO	VITÓRIA
SANTOS superior	SANTOS superior	US$ 50 quilos	Frs. por 50 quilos	Em réis papel por 10 quilos		
AMSTERDAM	ROTTERDAM	Tipo 7	SANTOS Terr. bom	Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7 e 8
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
14.00	14.00	nominal	239			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
14.00	14.00	nominal	237			
—	—	—	—			
—	—		—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—	BOLSA FECHADA		
—	—	—	—			
14.00	14.00	nominal	234			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
14.00	14.00	nominal	234			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
—	—	—	—			
14.00	14.00	—	236			

Importação de café nos Estados Unidos

SACAS DE 60 QUILOS

PROCEDÊNCIA	SAFRAS		PORCENTAGEM SOBRE A IMPORTAÇÃO TOTAL	
	1938/39	1937/38	1938/39	1937/38
MEMBROS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ:				
BRASIL	8.884.757	7.388.807	59,66	56,25
Colombia	3.266.492	3.254.994	21,93	24,78
Cuba	41.997	50.230	0,28	0,38
El Salvador	638.841	589.781	4,29	4,49
Nicaragua	169.990	113.340	1,14	0,86
Venezuela	175.274	130.717	1,18	1,00
TOTAL:	13.177.351	11.527.869	88,48	87,76
OUTROS PAÍSES DA AMÉRICA				
Costa Rica	95.165	103.869	0,64	0,79
Republica Dominicana	80.261	43.441	0,54	0,33
Equador	102.646	82.134	0,69	0,63
Guatemala	470.909	402.313	3,16	3,06
Haiti	147.837	130.227	0,99	0,99
Honduras	4.778	9.568	0,03	0,07
Mexico	417.023	321.056	2,80	2,44
Panamá	2.219	2.947	0,02	0,02
Perú	4.633	105	0,03	—
Indias Oc. Inglêsas	3.064	12.437	0,02	0,10
Surinam	—	2.032	—	0,02
Diversos	286	1.151	—	0,01
TOTAL:	1.328.821	1.111.280	8,92	8,46
TOTAL DA AMÉRICA:	14.506.172	12.639.149	97,40	96,22
AFRICA:				
Congo Belga	37.683	—	0,39	—
Africa Or. Inglêsa	186.431	131.142	1,25	1,00
Outr. paizes da Africa Ingl.	5.394	—	0,04	—
Africa Francêsa	—	708	—	0,01
Africa Italiana	2.030	2.499	0,01	0,02
Africa Portuguêsa	30.736	66.697	0,21	0,50
TOTAL:	282.274	201.046	1,90	1,53
ASIA:				
Asia Inglêsa	5.660	9.596	0,04	0,07
Indias Holandêsas	68.748	265.874	0,46	2,02
Saudi Arabia	30.454	20.426	0,20	0,16
TOTAL:	104.862	295.896	0,70	2,25
Diversos	92	124	—	—
TOTAL GERAL:	14.893.400	13.136.215	100,00	100,00

Importação de café na França

Mês de Julho

PROCEDÊNCIA PAÍSES ESTRANGEIROS	QUANTIDADES EM SACAS DE 60 QUILOS	
	1939	1938
Arabia	385	671
Brasil	78.169	96.788
Colombia	1.017	2.036
Costa Rica	212	190
Cuba	3.404	261
Republica Dominicana	10.909	7.928
Equador	2.849	3.223
Guatemala	323	415
Haiti	12.205	9.530
Honduras	—	—
Indias Inglêsas	4.094	2.731
Indias Holandêsas	11.718	4.018
Mexico	730	751
Nicaragua	1.969	3.910
Perú	535	220
Salvador	643	638
Venezuela	1.743	4.853
Africa — Equatorial Oriental	299	878
Africa — Equatorial Ocidental	—	—
Africa — Meridional	460	—
Outros países da América	205	65
Outros países estrangeiros	28	30
TOTAL DOS PAÍSES ESTRANGEIROS:	131.857	139.136
COLONIAS FRANCÊSAS:		
Africa Equatorial Francêsa	3.015	1.848
Africa Ocidental Francêsa	25.635	19.523
Camerum	7.278	8.341
Costa Somalia Francêsa	6	—
Guadelupe	345	783
Indochina	930	376
Madagascar	30.692	23.961
Martinica	58	158
Nova Caledonia	1.055	2.415
Reunião (Ilha da)	2	—
Togo	1.440	70
Outros Estabelecimentos da Oceanía	745	783
Outras Colonias Francêsas	2	—
TOTAL DAS COLONIAS:	71.203	58.258
RESUMO:		
Total dos Países Estrangeiros	131.857	139.136
Total das Colonias Francêsas	71.203	58.258
TOTAL GERAL:	203.060	197.394

Cifras da "Compagnie Franco-Brésilienne de Cafés" — Paris

Importação de café na Bulgaria

SACAS DE 60 QUILOS

	SACAS
Mês de Junho de 1939 . .	800
Mês de Junho de 1938 . .	800
Janeiro a Junho de 1939 .	5.200
Janeiro a Junho de 1938 .	4.867

Dados do Boletim Mensal da Diretoria de Estatistica da Bulgaria.

Importação de café na Hungria

SACAS DE 60 QUILOS

Janeiro a Junho 1939

	SACAS
CAFÉ CRÚ :	
PROCEDÊNCIA	
Imperio Alemão	12.373
Holanda	2.933
Inglaterra	4.450
CAFÉ DESCAFEINADO :	
PROCEDÊNCIA	
Imperio Alemão	90

Dados do Boletim trimestral de Estatistica da Hungria.

Embarque de café em Santos.

Exportação de café pelo porto de Vitória

Mês de Agosto de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

EXPORTADORES	EXTERIOR	CABOTAGEM	TOTAL
Vivacqua Irmãos S/A.	13.925	7.765	21.690
Hard, Rand & Co.	14.679	5.190	19.869
Theodor Wille & Cia., Ltda.	14.198	900	15.098
A. Prado & Cia.	1.750	11.725	13.475
Nolasco & Cia.	8.754	4.685	13.439
Calhau, Irmão & Cia. Ltda.	4.250	7.135	11.385
Oliveira Santos & Cia. Ltda.	9.150	785	9.935
Arens & Langen	6.394	2.875	9.269
Cia. Nacional Comércio de Café	7.341	—	7.341
Moreira Rocha & Cia.	4.525	800	5.325
Soc. Exportadora de Café S/A.	2.900	—	2.900
Jaime Coelho de Almeida	2.700	—	2.700
Cruz, Sobrinhos & Cia.	625	2.050	2.675
Glik & Cia. Ltda.	999	—	999
TOTAIS:	92.190	43.910	136.100

RESUMO:

Exterior . . . . . 92.190 sacas

Cabotagem . . . . . 43.910 „

TOTAL: . . . 136.100 sacas

Cifras da Bolsa Oficial de Café de Vitória.

Exportação de café da Republica do Salvador

Safra 1938/1939

SACAS DE 60 QUILOS

MÊSES	ACAJUTIA	LA LIBERTAD	CUTUCO	PUERTO BARRIOS	TOTAL
Novembro de 1938 . . .	10.463	1.770	5.183	2.932	20.348
Dezembro de 1938 . . .	35.466	3.076	16.576	5.687	60.803
Janeiro de 1939	67.658	14.413	42.695	9.430	134.196
Fevereiro de 1939 . . .	77.681	17.525	78.692	13.857	187.755
Março de 1939	51.189	23.963	82.147	15.295	172.594
Abril de 1939	27.679	25.439	63.966	7.108	124.192
Maio de 1939	26.786	18.094	66.187	3.619	114.686
Junho de 1939	25.170	8.249	24.419	1.372	59.210
Total de 1.º de Novembro 1938 a 30 de Junho 1939	322.992	112.529	379.865	59.300	873.786
Mesmo periodo safra 37/38	240.907	130.635	346.014	21.092	738.649

Dados da Revista "El Café de el Salvador".

Exportação de café da Costa-Rica

SACAS DE 60 QUILOS

DESTINO	JUNHO DE 1939		
	BENEFICIADO	PERGAMINHO	TOTAL
Alemanha	42	5.594	5.636
Estados Unidos.	3.402	—	3.402
Suecia	1	—	1
França	57	—	57
Italia	1.025	—	1.025
Australia.	1	—	1
Argentina	127	—	127
Cuba	1	—	1
TOTAL:	4.656	5.594	10.250

Dados da "Revista del Instituto de Defensa del Café" de Costa Rica.

CAMBIO

Mercado — Espécie

Agosto de 1939

Bolsa Oficial de Valores de S. Paulo

DIAS	LONDRES	PARIS	HAMBURGO	ITALIA	PORTUGAL	NOVA YORK	BELGICA (Papel)	B. AIRES	MONTEVIDÉO	HOLANDA	JAPÃO	HUNGRIA	IUGOSLAVIA	BUCAREST	POLONIA	DINAMARCA
	Libra	Franco	R. Marco	Lira	Escudo	Dolar	Franco	Peso	Peso	Florin	Yen	Pengo	Dinar	Lei	Zloty	Corôas
1	105.297	604	—	900	993	22.501	—	5.200	7.800	—	3.700	3.500	—	—	—	—
2	100.000	618	—	860	995	22.542	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	105.500	610	—	840	980	22.434	750	5.199	—	—	—	—	—	—	4.000	[illegible]
4	105.051	610	—	850	980	22.535	—	5.005	—	—	—	—	—	—	4.000	—
5	—	—	—	—	989	22.800	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	106.000	613	3.000	900	992	22.577	—	5.262	—	—	—	—	—	—	[illegible]	—
8	106.000	630	—	—	998	22.624	—	5.300	—	—	—	—	—	—	—	—
9	—	—	—	900	1.000	23.051	—	5.400	8.000	—	—	—	—	—	[illegible]	—
10	—	630	—	905	1.001	23.000	780	5.314	—	—	—	—	—	—	4.000	—
11	109.000	—	—	1.000	1.005	23.500	—	5.400	—	—	—	—	—	—	—	—
12	108.000	630	—	906	1.004	23.000	—	5.394	—	—	—	3.400	—	—	[illegible]	—
13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
14	108.000	633	—	906	1.004	23.004	—	5.300	—	—	3.600	—	370	130	4.000	—
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	108.700	635	—	900	1.011	23.053	—	5.432	—	—	—	—	—	—	[illegible]	—
17	109.655	660	—	—	1.015	23.462	—	5.500	—	—	—	—	—	130	4.000	—
18	108.635	660	—	—	1.012	23.341	—	—	—	—	—	—	—	—	4.000	—
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
21	108.576	650	—	—	1.032	23.446	800	5.399	—	—	—	—	—	—	—	—
22	110.000	660	—	900	1.009	23.503	800	5.392	—	—	—	—	—	120	4.121	—
23	—	650	—	900	1.013	23.302	—	—	—	—	—	—	—	—	4.000	—
24	—	660	—	1.019	—	23.405	—	—	—	—	—	—	—	—	4.250	—
25	113.000	625	—	—	1.016	23.300	—	5.350	—	—	3.450	—	—	—	4.200	—
26	—	—	—	—	1.000	23.500	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28	110.062	658	—	830	1.035	—	770	5.400	—	11.800	—	—	—	—	4.000	—
29	100.000	620	—	—	1.030	23.336	—	5.500	—	—	—	—	—	—	—	—
30	—	—	—	—	1.002	23.474	—	—	8.200	—	3.400	—	—	—	—	—
31	—	600	—	—	1.007	23.384	—	—	—	—	—	—	400	—	—	—
Média :	107.146	633	3.000	901	1.005	23.103	780	5.338	8.000	11.800	3.537	3.450	385	127	4.034	4.650

CAMBIO

Mercado livre

Agosto de 1939

Bolsa Oficial de Valores de São Paulo

DIAS	LONDRES	PARIS	HAMBURGO		ITALIA	PORTUGAL	NOVA YORK	SUIÇA	BELGICA (Papel)	BELGICA (Ouro)	B. AIRES	MONTEVIDÉO	HOLANDA	JAPÃO	HUNGRIA	POLONIA	CANADÁ	SUECIA	LITHUANIA
	Libra	Franco	R. Marco	Verr. Mark	Lira	Escudo	Dolar	Franco	Franco	Franco	Peso	Peso	Florin	Yen	Pengo	Zloti	Dolar	Corôa	Litas
1	93.394	530	—	6.100	1.052	849	19.929	4.507	679	3.404	4.630	—	10.611	—	—	—	—	—	—
2	93.280	532	—	6.100	1.051	852	19.952	4.498	679	3.395	4.614	—	—	—	—	—	—	—	—
3	93.351	531	—	6.100	1.051	862	19.928	4.505	679	3.394	4.620	—	10.610	—	—	4.100	19.950	—	3.600
4	93.310	531	—	6.100	1.053	848	19.969	4.505	679	3.395	4.611	7.150	10.605	5.454	3.592	3.784	—	—	—
5	93.491	565	—	6.100	1.051	902	19.943	4.505	679	3.300	4.614	—	10.610	—	—	—	—	—	3 050
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	93.319	530	—	6.100	1.051	846	19.955	4.507	679	—	4.618	—	10.640	—	—	—	—	—	—
8	93.364	541	—	6.100	1.051	931	19.953	4.508	679	3.396	4.621	—	10.638	—	—	4.100	19.960	4.870	—
9	93.376	530	6.740	6.100	1.054	893	19.950	4.508	679	3.396	4.620	—	10.631	—	—	4.100	19.960	—	3.600
10	93.391	530	—	6.100	1.051	848	19.933	4.510	680	3.397	4.641	—	10.640	—	—	3.860	—	—	—
11	93.338	530	—	6.100	1.051	850	19.934	4.510	679	3.395	4.649	—	10.700	5.450	—	—	—	—	—
12	93.501	532	—	6.100	1.110	946	19.942	4.508	679	3.395	4.660	—	—	—	—	4.142	—	—	3.800
13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
14	93.196	530	—	6.100	1.051	848	19.950	4.510	679	3.395	4.642	—	10.689	5.469	—	—	—	—	—
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	93.357	531	—	6.100	1.054	935	19.930	4.513	679	3.398	4.621	7.150	—	—	—	3.913	—	4.830	—
17	93.367	530	—	6.100	1.051	850	19.932	4.509	679	—	4.628	7.150	10.685	—	—	—	—	—	—
18	93.332	542	—	6.100	1.052	979	19.931	4.512	680	3.395	4.626	—	—	—	—	—	—	—	—
19	93.401	541	—	6.100	—	976	19.920	4.511	679	—	4.664	—	—	—	—	4.200	—	—	3.600
20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
21	93.318	530	—	6.100	1.052	850	19.932	4.513	680	3.397	4.663	—	10.720	5.450	—	—	—	—	—
22	93.336	532	—	6.100	1.053	850	19.930	4.517	681	3.397	4.640	—	10.700	5.452	—	—	—	—	—
23	93.360	535	8.020	6.100	1.056	876	19.922	4.515	—	3.392	4.555	—	10.697	—	—	4.200	—	—	3.600
24	93.329	535	—	6.100	1.153	922	19.941	4.521	681	—	4.684	—	—	5.455	—	4.200	—	—	3.600
25	93.380	549	—	6.100	1.053	980	19.982	4.500	690	—	4.650	—	11.000	—	—	4.200	—	—	3.600
26	93.415	600	—	6.100	—	980	20.067	—	—	—	4.685	—	—	—	—	4.200	—	—	—
27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28	93.356	531	—	6.100	1.084	—	20.324	—	692	—	4.800	—	—	—	—	—	20.200	—	—
29	89.031	544	—	6.100	1.080	1.020	20.060	4.613	711	3.500	5.010	—	11.000	5.410	—	—	—	—	—
30	89.849	515	—	6.100	1.074	820	20.017	4.578	700	3.500	4.714	—	—	5.410	—	—	—	—	—
31	87.566	572	—	6.100	1.058	894	19.998	4.607	—	3.420	4.575	—	10.789	5.403	—	—	—	—	3.600
Média : ...	92.835	538	7.380	6.100	1.062	896	19.970	4.520	683	3.403	4.660	7.150	10.704	5.439	3.592	4.083	20.017	4.850	3.561

Exportação de café da Venezuela

SACAS DE 60 QUILOS

Ano de 1938

	SACAS
Estados Unidos	193.168
Hespanha	3.520
Italia	15.466
França	40.562
Alemanha	347.277
Países escandinavos	30.240
Diversos	24.728
TOTAL: . . .	654.961

Cifras da Revista do Instituto Nacional del Café-Caracas.

Mês de Junho de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

	SACAS
PORTO DE MARCAIBO:	
Destino: Nova York . .	22.680
Nova Orleans .	150
Europa	13.086
TOTAL:	35.916
PORTO DE LA GUAIRA:	
TOTAL:	5.251
PORTO DE CARUPANO:	
TOTAL:	3.963
PUERTO CABELLO:	
TOTAL:	9.362

Dados do "Boletin de la Camara de Comércio" de Caracas.

Exportação de café da Africa Oriental Inglêsa

Safras 1938/39 e 1937/38

SACAS DE 60 QUILOS

PAÍSES DE DESTINO	KENIA		TANGANYKA		UGANDA		TOTAL DA EXPORTAÇÃO	
	1938/39	1937/38	1938/39	1937/38	1938/39	1937/38	1938/39	1937/38
IMPERIO BRITANICO:								
Inglaterra	132.380	108.756	11.157	30.091	4.297	7.974	147.834	146.821
Canadá	65.553	72.061	40.283	24.949	22.605	21.221	128.441	118.231
União Sul Africana	10.630	11.491	12.887	26.689	72.114	63.750	95.631	101.930
Australia	4.683	5.213	231	85	85	153	4.999	5.451
Nova Zelandia	371	280	331	178	331	298	1.033	756
Aden	11.861	9.630	12.456	6.924	13.144	5.782	37.461	22.336
Sudão Anglo Egipcio	—	—	1.156	15.420	31.738	30.157	32.894	45.577
Mauritius	787	725	—	87	604	91	1.391	903
Palestina	493	629	1.571	1.470	1.173	1.583	3.237	3.682
Trinidad (em transito)	2.809	746	9.657	865	848	496	13.314	2.107
Zanzibar	—	—	965	3.481	85	17	1.050	3.498
Diversos	54	67	2.317	181	421	399	2.792	647
TOTAL:	229.621	209.598	93.011	110.420	147.445	131.921	470.077	451.939

Países estrangeiros:								
Arabia	2.416	2.948	4.236	6.480	10.716	12.349	17.368	21.777
Bélgica	159	21	377	1.446	374	76	910	1.543
Dinamarca	1.327	2.899	1.231	2.718	5.833	6.493	8.391	12.110
Egíto	941	2.377	14.584	25.310	5.859	8.228	21.384	35.915
França e Possessões. .	372	369	1.527	1.222	2.093	424	3.992	2.015
Alemanha	445	1.938	7.265	30.111	4.052	1.744	11.762	33.793
Italia e Possessões . .	3.253	6.490	94	1.962	68	1.307	3.415	9.759
Japão	—	—	—	495	1.190	—	1.190	495
Holanda	257	680	85	—	848	—	1.190	680
Noruega	—	216	147	—	38	55	185	271
Africa Or. Portuguêsa .	4.325	3.894	820	2.758	26.386	20.955	31.531	27.607
Suecia	1.692	1.842	—	—	—	—	1.692	1.842
Estados Unidos. . . .	40.707	42.431	83.120	60.674	61.147	31.375	184.974	134.480
Outr. países extrangeiros	254	153	132	3.518	245	539	631	4.210
Total:	56.148	66.258	113.618	136.694	118.849	83.545	288.615	286.497
Exportação Total: . .	285.769	275.856	206.629	247.114	266.294	215.466	758.692	738.436

Cifras do Escritório Pan-Americano de Café em Nova York.

Exportação de café da Nicaragua

SACAS DE 60 QUILOS

Ano de 1938

	SACAS
Janeiro	6 514
Fevereiro	45.536
Março	63.872
Abril	34.514
Maio	48.948
Junho	21.813
Julho	21.473
Agosto	6.896
Setembro	896
Outubro	56
TOTAL:	250.518

Dados da Alfandega de Nicaragua.

Lavagem de café.

Exportação de café da Colombia

SACAS DE 60 QUILOS

DESTINO	1938/39	1937/38
Argentina	766	1.976
Bélgica	4.190	2 685
Canadá	153.635	147.509
Tchecoslovaquia	6.588	15.198
Dinamarca	18.279	12.486
Finlandia	2.472	5.423
França	9.661	13.810
Alemanha	658.508	614.950
Inglaterra	335	1.176
Italia	21.608	18.019
Japão	517	2.089
Holanda	20.220	23.654
Noruega	1.012	989
Panamá (em transito)	33.800	13.737
Suecia	13.179	22.731
Suiça	624	1.173
Estados Unidos	3.146.160	3.235.888
Diversos	2.834	2.464
TOTAL:	4.094.388	4.135.957

Cifras da Federação Nacional dos Cafeicultores da Colombia.

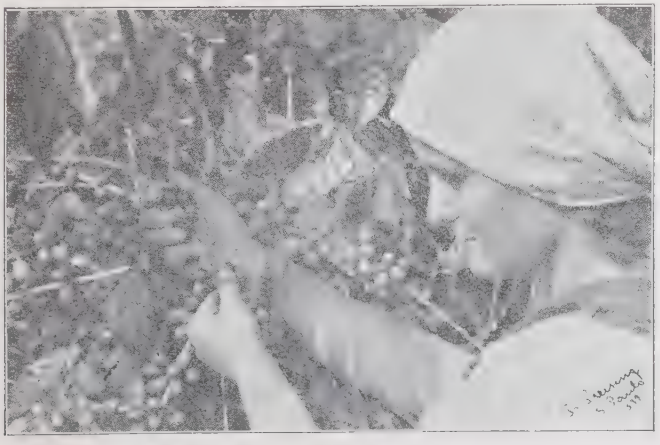
Exportação de café da Republica Dominicana

SACAS DE 60 QUILOS

Mês de Fevereiro de 1939

DESTINO	1938	1939
Alemanha	1.743	380
Antilhas francêsas	13	27
Antilhas holandêsas	83	616
Antilhas inglêsas	—	10
Bélgica	633	—
Tchecoslovaquia	380	1.457
Cuba	—	2
Hespanha	1.013	40
Estados Unidos	3.537	5.944
França	8.169	10.838
Holanda	1.697	2.723
Inglaterra	4	—
Ilhas Virginias	36	42
Italia	365	—
Polonia	443	—
Suecia	1.395	63
Suiça	44	—
TOTAIS:	19.555	22.142

Dados do Boletim de Estatistica da Rep. Dominicana.



Colhendo café.

Movimento de café na Suécia

SACAS DE 60 QUILOS

	1939	1938	1937	1936	1935
RECEBIMENTOS:					
Janeiro	104.330	66.090	78.997	76.721	48.681
Fevereiro	47.025	44.447	57.903	54.313	54.749
Março	100.531	103.903	115.114	83.371	62.646
Abril	95.141	71.688	103.575	82.288	71.337
Maio	65.606	96.913	72.399	76.819	72.761
Junho	78.421	67.047	60.471	54.920	59.520
Julho	87.697	70.571	51.210	47.318	64.184
	578.751	520.659	539.669	466.750	433.878
TOTAL DO ANO:	—	955.289	804.263	761.212	799.808
ENTREGAS:					
Janeiro	65.503	62.894	67.171	68.855	60.687
Fevereiro	61.445	55.955	70.718	58.494	55.535
Março	66.297	74.218	65.344	55.868	61.735
Abril	72.266	67.419	71.702	66.778	63.039
Maio	75.239	81.778	63.542	58.327	67.454
Junho	65.401	68.524	61.642	54.315	71.833
Julho	75.670	70.837	62.760	63.940	61.538
	481.821	481.625	462.879	437.577	441.821
TOTAL DO ANO:	—	877.986	788.526	771.370	806.802
EXISTENCIAS:					
1.º de Janeiro	271.892	194.589	178.852	189.076	196.070
1.º de Fevereiro	310.719	197.585	190.678	196.942	184.064
1.º de Março	296.299	186.277	177.863	192.761	183.278
1.º de Abril	330.533	215.962	227.633	209.264	184.189
1.º de Maio	353.408	220.231	259.506	224.774	192.487
1.º de Junho	343.775	235.366	268.363	234.266	197.794
1.º de Julho	356.795	233.889	267.192	234.871	175.481
1.º de Agosto	368.822	233.623	255.642	218.249	188.127

Cifras da "Aktiebolaget M. A. Seymer & Co.", Stockholm.

Comércio Exterior do Brasil

Janeiro a Julho

EM ££ OURO

Damos a seguir um quadro demonstrando o movimento do comércio exterior do Brasil durante os primeiros sete mêses do corrente ano em confronto com igual periodo dos quatro anos antecedentes, de acordo com as cifras publicadas pelo Serviço de Estatistica Economica e Financeira do Ministerio da Fazenda. Damos igualmente uma relação dos cinco maiores artigos de exportação e de importação em toneladas e em libras esterlinas ouro em ordem decrescente.

O café continua encabeçando a lista com £ 8.209.436 ou seja cerca de 37% do total da exportação, acompanhado pelo algodão com aproximadamente 25%. Os demais artigos carnes frigorificadas, couros e cácau em grão registram um pequeno aumento de volume e de valor ouro com exceção unica do cácau que sofreu uma depreciação de perto de uma libra ouro por tonelada no corrente ano.

Dentre os artigos de maior importação destacam-se as maquinas, ferramentas e utensilios diversos com £ 3.584.000 e o ferro e áço em bruto e manufaturado com £ 2.405.000. O trigo em grão e farinha de trigo registram uma notavel diminuição em seu valor ouro, de perto de 50% embora tenha aumentado o seu volume quando comparado com o verificado em igual periodo do ano anterior.

	1935	1936	1937	1938	1939
Exportação	18.799.952	20.826.388	25.918.113	20.683.138	22.057.581
Importação	15.428.131	16.606.281	21.539.986	21.611.818	19.027.618
SALDO:	+3.371.821	+4.220.107	+4.378.127	— 928.680	+3.029.963
EXPORTAÇÃO					
Café – £	9.663.853	9.753.877	10.822.047	9.323.355	8.209.436
Café – sacas	8.128.201	8.194.373	6.939.672	9.962.021	9.032.934
Algodão em rama – £	3.344.000	3.638.000	5.234.000	3.744.000	5.549.999
Algodão toneladas	83.513	105.951	140.240	152.657	232.819
Carnes frigorificadas, em conserva e xarque – £	559.000	834.000	831.000	776.000	1.019.000
Idem em toneladas	46.000	63.918	61.759	54.101	57.910
Couros e peles £	723.000	965.000	1.659.000	880.000	952.000
Couros e peles toneladas	32.492	35.146	43.126	32.122	34.752
Cacáu em grão £	474.000	576.000	830.000	696.000	662.000
Cacáu em grão toneladas	38.116	45.200	35.931	57.799	62.873
IMPORTAÇÃO					
Máquinas ferrament. etc. £	2.558.000	2.710.000	3.744.000	4.643.000	3.584.000
toneladas	30.754	35.155	44.130	52.305	38.082
Ferro e aço em bruto e manufaturado – £	1.651.000	1.689.000	2.474.000	2.185.000	2.405.000
toneladas	172.466	162.700	226.716	158.600	216.458
Trigo em grão e farinha – £	1.873.000	2.597.000	3.338.000	2.715.000	1.497.000
toneladas	555.198	554.342	615.903	629.397	637.155
Automoveis – £	785.000	920.000	1.286.000	1.078.000	1.200.000
Automoveis Unidades	10.841	12.767	17.106	13.586	14.222
Outr. veículos e acessór. – £	531.000	545.000	1.054.000	1.204.000	1.107.000
toneladas	24.754	18.950	27.058	31.327	15.882

DEPARTAMENTO DA FISCALIZAÇÃO DO COMÉRCIO E CONSUMO
DO INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

BOLETIM

DO MÊS DE OUTUBRO DE 1939

ESTABELECIMENTOS VISITADOS

NA CAPITAL	VISITAS
Torrefações	1.686
Moinhos	136
Emporios	1.037
Depositos	—
Feiras	8
TOTAL:	2.867

NO INTERIOR E LITORAL	VISITAS
Torrefações	1.872
Moinhos	482
Emporios	1.108
Depositos	—
TOTAL:	3.462

CAFÉS VERIFICADOS NOS POSTOS DE FISCALIZAÇÃO	SACAS
Nas Cias. de Armazens Gerais	112.049
Nos Armazens de E. F. (Capital)	41.140
TOTAL:	153.189

CAFÉ TORRADO DESPACHADO POR TORREF. SOB FISCAL. ESPECIAL	QUILOS
Do Interior para a Capital	1.590
Da Capital para o Interior	10.500
Entre diversas comarcas do interior	3.690
TOTAL:	15.780

CAFÉ CRU APREENDIDO	SACAS
Em Torrefacções, Moinhos e Depositos — Na Capital	189
No Interior	4
Em Arm. de E. F. (Capital)	27
Em Cias. de Arm. Gerais	20
TOTAL:	240

CAFÉ MOIDO, IDEM	QUILOS
Do Interior para a Capital	400
Da Capital para o Interior	4.575
Entre diversas comarcas no Interior	23.675
TOTAL	28.650

CAFÉ CRU INCINERADO	SACAS
Na Capital	—
No Interior e litoral	1
TOTAL	1

CAFÉ TORRADO EM GRÃO APREENDIDO	QUILOS
Na Capital	—
No Interior	—
TOTAL:	—

CAFÉ TORRADO EM GRÃO INCINERADO	QUILOS
Na Capital	—
No Interior e litoral	—
TOTAL:	—

CAFÉ MOIDO APREENDIDO	QUILOS
Na Capital	29,3
No interior	90,5
TOTAL:	119,8

CAFÉ MOIDO INCINERADO	QUILOS
Na Capital	—
No Interior	17,5
TOTAL:	17,5

CAFÉS LIBERADOS	SACAS
Melhorados por reben. ou catação	64
Desp. Quóta D. N. C.	70
Decreto Lei 51	2
TOTAL:	136

RESIDUOS DE CATAÇÃO OU REBENEF. INCINERADOS	
Scs.	— Quilos —

Observações: Os residuos de cafés catados e liberados durante o mês são sempre incinerados no mês seguinte.

INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

BALANCETE EM 30 DE SETEMBRO DE 1939

A T I V O

Depósito no Banco do Estado de S. Paulo — C/Prazo Fixo		250.000:000$000	
Idem, idem, em outras contas		54.523:440$600	
Dinheiro em Caixa e em Depósito em outros Bancos		29.952:537$100	334.475:977$700
Imoveis	64.720:299$469		
Novas Construções	238:139$800	64.958:439$269	
Moveis e Utensilios		998:824$182	
Biblioteca		27:090$700	65.984:354$151
Ações		24.738:400$000	
Devedores Diversos		34.177:392$716	
Café e Sacaria		1.467:123$500	
Almoxarifado		798:657$024	
Materiais para Construção		1.989:940$740	63.171:513$980
Serviço do Empréstimo :			
LAZARD BROTHERS & CO. LTD. – Londres			
Saldo em seu poder para o Serviço do Emprestimo Externo	£ 30.880–03–07	1.395:010$001	
Banco do Estado de São Paulo :			
C/ Vinculada	£ 127.615–/–	7.656:900$000	.051:910$001
Serviço do Empréstimo		7.656:970$550	
Despesas com Café nos Reguladores		1.027:296$166	
Despesas Diversas		3.213:932$197	
Anuncios e Publicações		62:702$500	
Revista do Instituto de Café		66:600$930	
Avaliação de Safras		42:038$800	
Propaganda do Café		495:914$000	
Eventuais		14:000$000	
Exercícios Anteriores		146:492$208	12.725:947$351
Diferença de Emissão do Empréstimo de	£ 10.000.000–/–		15.087:500$000
			500.497:203$183
Café em Penhor		451:600$000	
Cafés Apreendidos		152:900$000	
Contratos Diversos		1.846:096$000	
Seguros		1.020:000$000	
Multas a Cobrar		85:091$600	
Titulos em Caução		84:000$000	
Prêmio de Reembolso	£ 178.406–/–	5.423:542$400	9.063:230$000
Fidei Comissários dos Portadores de Obrigações	£ 8.920.300–/–		509.560:433$183

P A S S I V O

Empréstimo Externo 1926–1956	£		10.000.000	
Menos : — Amortização	£		1.079.700–/–	
SALDO :	£		8.920.300–/–	271.[illegible]
Credores Diversos				1.650:658$[illegible]
Serviço do Empréstimo :				
Coupons a Pagar	£ 518.555–02–03			30.582:772$70
Fundo de Defeza do Café			158.916:649$530	
Fundo para Amortização de Imóveis			12.789:910$200	
Fundo de Seguro			1.[illegible]	[illegible]
Taxa-Ouro			[illegible]	
Juros			7.234:517$550	
Dividendos			1.290:639$100	
Rendas Diversas			530:307$421	[illegible]
				500.497:203$183
Garantias Diversas			535:600$000	
Proprietários de Cafés Apreendidos			152:900$000	
Obrigações Contratuais			1.846:096$000	
Contratos de Seguros			1.020:000$000	
Multas Diversas			85:091$600	
Agio do Empréstimo	£	178.406–/–	5.423:542$400	9.063:230$000
Estado de São Paulo :				
C/ Garantia do Empréstimo	£	8.920.300–/–		
				509.560:433$183

PEDRO B. VASQUES – Contador

P. DE SIQUEIRA CAMPOS – Gerente

INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

BALANCETE EM 31 DE OUTUBRO DE 1939

A T I V O

Depósito do Banco do Estado de São Paulo — C/Prazo Fixo		250.000:000$000	
Idem, idem, em outras contas		56.933:953$300	
Dinheiro em Caixa e em Depósitos em outros Bancos		30.249:704$500	337.183:657$800
Imóveis	64.720:299$469		
Novas Construções	487:421$800	65.207:721$269	
Móveis e Utensilios		1.006:609$182	
Bibliotéca		27:382$700	66.241:713$151
Ações		24.738:400$000	
Devedores Diversos		33.473:724$485	
Café e Sacaria		1.893:762$850	
Almoxarifado		800:021$644	
Materiais para Construção		2.068:186$940	62.974:095$919
Serviço do Empréstimo :			
LAZARD BROTHERS & CO. LTD. – LONDRES :			
Saldo em seu poder para o Serviço do Empréstimo Externo	£ 30.773–04–10	1.388:593$751	
Banco do Estado de São Paulo :			
C/Vinculada	£ 127.615–00–00	7.656:900$000	9.045:493$751
Serviço do Empréstimo		7.663:386$800	
Despesas com Café nos Reguladores		1.159:679$958	
Despesas Diversas		3.528:869$785	
Anúncios e Publicações		73:199$300	
Revista do Instituto de Café		73:580$150	
Avaliação de Safras		42:038$800	
Propaganda do Café		503:994$600	
Eventuais		14:000$000	
Exercícios Anteriores		635:438$469	13.699:187$862
Diferença de Emissão do Empréstimo de	£ 10.000.000–/–		15.087:500$000
			504.231:648$483
Cafés Apreendidos		127:550$000	
Contratos Diversos		1.837:786$000	
Seguros		1.020:000$000	
Multas a Cobrar		85:741$600	
Títulos em Caução		84:000$000	
Prêmio de Reembôlso	£ 178.406–/–	5.423:542$400	8.578:620$000
Fidei Comissários dos Portadores de Obrigações	£ 8.920.300–/–		512.810:268$483

P A S S I V O

Empréstimo Externo 1926–1956	£		10.000.000–/–	
Menos : Amortização	£		1.079.700–/–	
SALDO :	£		8.920.300–/–	271.177:120$000
Credores Diversos				1.636:444$280
Serviço do Empréstimo :				
Coupons a Pagar	£	518.555–02–03		30.582:772$700
Fundo de Defesa do Café			158.916:649$530	
Fundo para Amortização de Imóveis			12.789:810$200	
Fundo de Seguros			1.004:204$600	172.710:664$330
Taxa-Ouro			18.249:397$300	
Juros			8.015:526$650	
Dividendos			1.296:578$100	
Rendas Diversas			563:145$123	
Garantias Diversas			84:000$000	504.231:648$483
Proprietários de Cafés Apreendidos			127:550$000	
Obrigações Contratuais			1.837:786$000	
Contratos de Seguros			1.020:000$000	
Multas Diversas			85:741$600	
Agio do Empréstimo	£	178.406–/–	5.423:542$400	8.578:620$000
Estado de São Paulo :				
C/ Garantia do Empréstimo	£	8.920.300–/–		512.810:268$488

PEDRO B. VASQUES – Contador

P. DE SIQUEIRA CAMPOS – Gerente

Amontoando café.

Decisões da Camara de Reajustamento Economico

Mêses de Setembro e Outubro 1939

Data do Julg.	N.º DO PROCESSO	LOCALIDADE	CREDOR	DEVEDOR	INDENIZAÇÃO CONCEDIDA	OBSERVAÇÕES
2	29.007	Sta. Rita do Passa Quatro	Procopio Carvalho, em liqu.	Urbano Procopio de Souza Meirelles	199:500$000	
	29.409	Campinas	Rafael Sámpaio & Cia.	Alvaro de Almeida Nogueira	82:000$000	
6	28.890	Piratininga	—	—	—	Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.196
	20.288	Botucatú	Manoel Lopes Viana	Euzebio da Rocha Camargo	Negada	Conc. redução 50% no débito
	14.999	Santos	—	—	—	Ped. de recons. n.º 4.305 Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.363
8	28.705	S. Paulo	Souza Queiroz & Cia.	Domingos Licinio Ferraz de Camargo	37:000$000	Ped. recons. n.º 4.169
13	29.911	Jaú	José Ge de Almeida Prado	José Cintra de Almeida Prado (espolio)	53:000$000	Ped. rec. 4.016
18	29.820	Araraquara	—	—	—	Julg. improc. o ped. rec. 3.976
25	30.017	Jaú	Banco do Comércio e Ind. de São Paulo	Júlio de Carvalho	21:000$000	Quitação plena
27	29.756	Botucatú	—	—	—	Julg. improc. o ped. rec. 3.948
	29.757	Botucatú	—	—	—	Julg. improc. o ped. rec. 3.949
	30.024	Marilia	Nogueira Ortiz & Cia.	Nelson de Carvalho e Abel Augusto Fragata	55:000$000	Ped. de recons. n.º 4.133
29	29.754	Botucatú	—	—	—	Julg. improc. o ped. rec. 3.916

	27.098	Botucatú	—	—	—	Julg. improc. o ped. rec. 3.950
	27.099	Lins	—	—	—	Julg. improc. o ped. rec. 3.951
3	29.938	Bebedouro	—	—	—	Julg. improc. o ped. rec. 4.366
10	27.768	Promissão	Bailão & Cia.	Viuva Bento Dias de Melo	36:500$000	
	29.647	Campinas	—	—	Denegado	
	30.075	Cafelandia	Banco do Estado de S. Paulo	Caio Simões	1:500$000	
16	26.768	Jaú	Banco Comercial do Estado de S. Paulo	—	Denegado	
	28.590	Pirajuí	Enéas Solbiati	—	Denegado	
18	4.282	Bariri	Banco do Estado de São Paulo	Maria Fausta Corrêa de Barros	84.000$000	Quitação plena Ped. rec. 4.332
20	30.023	Rib. Preto	Procopio Carvalho, em liqu.	Augusto Junqueira, José da Cunha Junqueira e Espólio de Ant. Junqueira	Anteriormente concedida	Quitação plena Ped. rec. 4.259
23	29.815	Piracicaba	—	—	—	Julg. improc. o ped. rec. 4.372
25	22.054	Cafelandia	Procopio Carvalho, em liqu.	Caio Simões e s/mulher	Ant. concedida	Quitação plena Ped. rec. 3.238

Resumo das observações meteorológicas

feitas pelo Departamento Geografico e Geológico da Secretaria de Agricultura, Industria e Comércio do Estado de S. Paulo, durante o mês de Agosto de 1939

ESTAÇÕES	TEMPERATURA			CHUVAS (Total)
	Maxima	Minima	Média	
São Paulo (Observatorio)	30	2	17	6,1
São Paulo (P. A. Branca)	32	3	18	1,8
São Paulo (Aeroporto)	28	1	17	2,9
Agudos	31	3	24	0,0
Araçatuba	33	3	20	0,2
Avaré	35	7	22	0,0
Bananal	—	—	—	0,0
Botucatú	32	6	21	0,9
Brotas	—	1	10	0,0
Campinas	30	5	20	0,0
Campos do Jordão	23	1	14	0,0
Cananéa	—	9	14	32,8
Catanduva	32	7	22	0,0
Franca	30	—	30	0,0
Guaratinguetá	34	3	21	24,0
Iguape	33	11	21	25,2
Itanhaen	33	12	23	47,0
Itapéva (Ex-Faxina)	31	7	26	0,0
Itapetininga	33	1	19	0,0
Itú	35	5	22	0,0
Jaú	37	1	17	0,0
Pinhal	30	9	21	0,1
Pindamonhangaba	32	2	21	2,0
Piracicaba	—	4	9	0,0
Ribeirão Preto	33	2	16	0,0
Santos (Itapema)	32	8	20	17,0
Santos (P. da Praia)	31	9	18	18,0
Santa Sofia	35	10	24	0,0
São Carlos	32	3	23	0,0
S. José dos Campos	31	2	18	92,0
S. José do Rio Pardo	32	1	23	0,0
São Sebastião	34	10	23	0,6
Sorocaba	32	7	24	0,0
Taubaté	32	4	20	4,0
Tiete	32	4	19	0,0
Ubatuba	29	11	19	47,0

Indice da Materia

Colaboração:

Coffea Arabica L. Var. Semperflorens 858
Colonisação dos cafesais 862

Resumos e Transcrições:

O sombreamento do cafeeiro e a "broca do café" 874
O café como bebida e como fonte de outros produtos 896

Estatistica:

Café entrado em Santos. — Mês de Agosto de 1939. — Resumo . . . 916
Café Paulista. — Safra por Estrada de procedência 916
Movimento de café em Santos. — Safra 1939-40. — Movimento de café no Rio de Janeiro. — Safra 1939-40. — Movimento de café em Vitória. — Safra 1939-40 . . . . . apenso
Café Paulista (preferencial). — Mês de despacho por Estrada de procedência. — Safra 1938-39 917
Café Paulista (preferencial). — Mês de despacho por Estrada de procedência. — Destino Maritima. — Safra 1938-39 e 1939-40 . . . 918
Café Paulista (preferencial). — Mês de despacho por Estrada de procedência. — Safra 1939-40 e despolpado, safra 1939-40. 919
Café Goyano, Café Paranaense e Café Mineiro. — Safra por Estrada de procedência 919
Café recebido a despacho com destino a Santos. — Safra 1939-40 . 920
Café recebido a despacho com destino ao Rio de Janeiro. — Safra 1939-40 920
Café recebido a despacho com destino a Santos. — Safra 1939-40 . . 922
Resumo do movimento de café destinado a Santos até 31 de Julho de 1939 924
Resumo do movimento de café destinado a Santos até 31 de Agosto de 1939 925
Movimento da safra 1938-39. — Destino Santos, até 31 de Julho de 1939 926
Movimento da safra 1938-39, destino Santos, até 31 de Agosto de 1939 927
Movimento da safra 1937-38. — Destino Santos, até 31 de Julho de 1939 928
Movimento da safra 1937-38. — Destino Santos, até 31 de Agosto de 1939 929
Café recebido a despacho na Quota D. N. C. — Safra 1939-40 . . . 930
Café recebido a despacho com destino ao Rio de Janeiro. — Safra 1939-40 931

Café recebido a desp. com destino a Angra dos Reis. — Safra 1939-40 932-34
Movimento de café nos Estados Unidos. — Mês de Junho de 1939 . apenso
Café recebido a despacho na quota D. N. C. — Safra 1939-40 . . . 935
Armazens Recebedores. — Safra 1939-40 936
Café embarcado no porto de Santos por países de destino. Safra 1939-40 938
Café embarcado pelo porto de Santos, por exportadores. Safra 1939-40 940
Café embarcado pelo porto de Santos por Cias. de Naveg. Safra 1939-40 942
Café embaracado pelo porto do Rio de Janeiro, por países de destino. Safra 1939-40. 944
Café embarcado pelo porto do Rio por exportadores. — Safra 1939-40 946
Café embarcado pelo porto do Rio por Cias. de Navegação. Safra 1939-40 947
Café embarcado pelo porto de Vitória por países de destino. Safra 1939-40 948
Café emb. pelo porto de Paranaguá por países de destino. Safra 1939-40 950
Café embarcado pelo porto de Angra dos Reis, por países de destino. Safra 1939-40 951
Café embarcado pelo porto da Baía por países de destino. Safra 1939-40 952
Café embarcado pelo porto de Recife por países de destino. Safra 1939-40 953
Café embarcado pelos principais portos do Brasil por países de destino. Safra 1939-40. 954
Café embarcado em cabotagem. — Mês de Agosto de 1939 956
Total do café entrado no Rio de Janeiro por Estado de procedência . 957
Fretes ferroviarios correspondentes ao café entrado em Santos durante o mês de Junho de 1939. — Café despachado e em transito nas diversas Estradas de Ferro. — Resumo 958
Fretes do café embarcado pelo porto de Santos. Junho de 1939. Resumo 960
Fretes ferroviarios correspondentes ao café entrado em Santos de 1.º de Janeiro a 30 de Junho de 1939 (1.º semestre). — Café despachado e em transito pelas diversas Estradas de Ferro. — Resumo . . . 962
Fretes do café embarcado pelo porto de Santos. — 1.º semestre do ano de 1939. — Resumo 964
Suprimento visível mundial de café. (No ultimo dia de cada mês) . . 966
Suprimento visível na Europa e Resumo 967
Suprimento visível mundial de café em 31 de Agosto de 1939 . . . 968
Cotações do termo em Hamburgo. Contrato novo. — Mês de Agosto 1939 969
Cotações do termo no Havre. — Contrato novo. Mês de Agosto de 1939 970
Cotações do termo em Nova-York. Contrato Santos. Mês de Agosto 1939 971
Cotações do termo em Nova-York. Contrato "A". Rio. Mês de Agosto 1939 972
Cotações do disponivel em Nova-York. — Mês de Agosto de 1939 . . 973
Cotações do disponivel em 1939 974
Importação de café nos Estados Unidos 976
Importação de café na França. — Mês de Julho 977
Importação de café na Bulgaria 978
Importação de café na Hungria. — Janeiro á Julho de 1939 978
Exportação de café pelo porto de Vitória. — Mês de Agosto de 1939 . 979
Exportação de café da Republica do Salvador. — Safra 1938-39 . . 980
Exportação de café da Costa Rica 980
Cambio. — Mercado. — Especie. — Agosto de 1939. — Bolsa Oficial de Valores de São Paulo . . . . . apenso

Cambio. — Mercado livre. — Agosto de 1939. — Bolsa Oficial de Valores de São Paulo . . . . . apenso
Exportação de café da Venezuela. Ano de 1938. Mês de Junho de 1939 981
Exportação de café da Africa Oriental Inglêsa. Safras 1938-39 e 1937-38 982
Exportação de café da Nicaragua. — Ano de 1938 984
Exportação de café da Colombia e Exportação de café da Republica Dominicana. — Mês de Fevereiro de 1939 985
Movimento de café na Suecia 986
Comércio Exterior do Brasil. — Janeiro á Julho em ££ ouro 987
Boletim do mês de Outubro de 1939 do Departamento da Fiscalização do Comércio e Consumo do Instituto de Café do Estado de S. Paulo 988
Instituto de Café do Estado de São Paulo. — Balancete em 30 de Setembro de 1939 . . . . . apenso
Instituto de Café do Estado de S. Paulo. — Balancete em 31 de Outubro de 1939 . . . . . apenso
Decisões da Camara de Reajustamento Economico. — Mêses de Setembro e Outubro de 1939 990
Resumo das observações meteorologicas feitas pelo Departamento Geografico e Geológico da Secretaria de Agricultura, Industria e Comércio do Estado de São Paulo, durante o mês de Agosto de 1939 992

Catando café.

Revista do Instituto de Café do Estado de S. Paulo

PUBLICAÇÃO MENSAL

Assinaturas Anuais
rs. 10$000

Número Avulso
rs. 1$000

Tabela de Anuncios:

1 Página, por ves	300$000
½ " " "	160$000
¼ " " "	80$000
Capa interna	350$000

Informações no Instituto de Café

Seção de Publicidade — Telefone, 2-1127

São Paulo Editora Ltda. in